

# Innwellen bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

250 gr Rama, 250 gr Zucker, 5 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 350 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 1 großes Glas Kirschen, 0,5 l Milch, 1 Päckchen Vanillepudding, 0,5 Päckchen Schokostreusel, 10 Esslöffel Zucker.

## **Die Vorbereitungen:**

Den Backofen auf 200 Grad (Heißluft) vorheizen.

Aus Rama, Zucker, Eiern, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen homogenen Teig herstellen. Eventuell etwas Milch zugeben.

Backblech mit Backpapier belegen, Kirschen abtropfen.

## **Die Zubereitung:**

Den Teig gleichmäßig auf das Backblech verteilen, Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und ein wenig in den Teig drücken.

20 Minuten backen.

Vanillepudding kochen, auf den erkalteten Teig steichen, mit Schokostreusel verzieren!