

Saftiger Kirschkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

140 gr weiche Margarine/Butter, 120 gr Zucker, 2 Eier, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Päckchen Backpulver, 200 ml Milch, 1 mal Saft 1/2 Zitrone, 1 großes Glas Schattenmorellen.

Die Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben (die Butter / Margarine muss SEHR weich sein!) und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in eine Springform geben, die abgetropften Kirschen auf den Teig legen und bei ca. 180° nach Sicht bzw. Stäbchenprobe ca. 40-45 min. backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Sahne servieren.