

Crème-Fraîche-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 5 Eier, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 großes Glas Sauerkirschen, 0,25 l Sahne, 1 Becher Crème Fraîche.

Die Vorbereitungen:

Eine 26cm Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern cremig verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und hinein sieben. Die gut abgetropften Sauerkirschen unterrühren bei 160°C ca. 25 Minuten backen. Die Sahne mit dem Vanille Zucker verrührt steif schlagen und die Crème Fraîche unterrühren. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und Zimt und Kakao drüber streuen.