

Kirsch-Sand-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Glas Sauerkirschen, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 gr weiche Butter, 250 gr Zucker, 5 mal Eier, 250 gr Mehl, 125 gr Speisestärke, 1 Teelöffel Backpulver, Fett für das Blech, Puderzucker zum Bestäuben.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Das Backblech einfetten.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, mit Vanillezucker bestreuen.

Die Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver unterrühren.

Den Teig auf das Blech geben und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft: 160°C) 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.