Schwarzbrot-Kirsch-Kuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

6 Scheiben Schwarzbrot, 100 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 200 gr Magerquark, 2 Eier, 3 Teelöffel natreen Feine Süße Flüssig, 2-3 Esslöffel Milch, 1 großes Glas Schattenmorellen (720ml), Fett für die Form.

Die Vorbereitungen:

Elektro-Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Schwarzbrot zerkrümeln und mit Mehl und Backpulver vermischen. Quark, Eier, "Feine Süße flüssig" und Milch dazugeben und gut verrühren. Schattenmorellen abtropfen lassen. Eine Springform (26cm) einfetten, den Teig einfüllen und Schattenmorellen darauf verteilen. Schwarzbrot-Kirsch-Kuchen ca. 35-45 Minuten backen (Elektro- und Erdgasofen: 200°C / Stufe 4, Umluft: 180°C), auskühlen lassen und nach Wunsch mit "natreen Feine Süße flüssig" zum Streuen bestäubt servieren.