

Simpler Sauerkirsch-Kuchen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● ● bis zu 85 Min.



Zutaten:

Teig:

125 g Butter oder Margarine, weich
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
3 Eier
200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
etwa 2 EL Milch
350 g Sauerkirschen (Weichseln)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform (Ø 26 cm oder 28 cm) fetten. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Kirschen gleichmässig auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auch vom Springformboden lösen und darauf erkalten lassen.



- 3 Vor dem Servieren den Kirschkuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Streuen Sie vor dem Backen 50 g Mandelblättchen auf den Belag.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.
- Sie können den Kuchen auch mit 600 g frischen, entsteinten und abgetropften Sauerkirschen zubereiten.

