

Rezept für den Kirschkuchen

Zutaten

200 g	Butter (zimmerwarm)
250 g	Zucker
	Vanillezucker
4	Eier
260 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
	Kirschen mit Kernen, nach Geschmack



Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter dazugeben unditerrühren.
2. Eiklar extra zu Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl (inkl. Backpulver) in die Butter-Zuckermasse unterheben.
3. Eine höhere Pfanne mit Butter einfetten und Mehl stauben. Die Masse in die Pfanne füllen und mit den Kirschen (inkl. Kerne) belegen.
4. Im Backrohr bei rund 170 Grad Celsius ca. 45 Minuten lang backen. Wenn man mag, danach noch mit etwas Zucker bestreuen.