



hr1-DOLCE VITA

## **Andrea Kronberger Schmandkuchen mit Kirschen**

### **ZUTATEN**

150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
300 g Schmand  
200 g Mehl  
1 Tl Backpulver  
500 g Kirschen  
Puderzucker zum Bestäuben

### **ZUBEREITUNG**

Kirschen entkernen, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und dann den Schmand.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Backform geben und die Kirschen darauf verteilen.

Bei 180 Grad Celsius für 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt auch super mit einer Kugel Vanilleeis.