



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger
Kirschkuchen

ZUTATEN

500 g Kirschen (entsteint)
200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
Abrieb von einer Bio-Zitrone
20 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Kirschen entsteinen.
Zitrone mit warmen Wasser abwaschen, dann mit einer Reibe die Schale abreiben. Butter, Zucker und Abrieb von der Zitrone schaumig rühren, dann nach und nach die Eier dazu geben.

Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig aufstreichen und die Kirschen darauf verteilen.

Bei 180 Grad Umluft für 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und dann mit dem Puderzucker bestäuben.

Schmeckt am besten noch lauwarm, egal ob pur, mit Sahne oder Vanilleeis.

Viel Spaß beim nach Backen!