



Kirschkuchen aus dem Himmel

Zutaten:

- 5 Eier
- 200 g braunen Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 200 g Schmand
- 200 ml Pflanzenöl
- 2 EL Kirschwasser
- 270 g Mehl
- 3 TL (gestrichen) Backpulver
- 200 g Kirschen

Zubereitung:

- 1.** Eier mit allem Zucker schaumig rühren. Öl, und Kirschwasser zugeben. Alles gut unterrühren.
- 2.** Mehl und Backpulver miteinander vermischen, hinzugeben. Kirschen vorsichtig unterheben.
- 3.** Pro Tipp – Einen Schuss Sprudelwasser mit dran. Das macht den Teig fluffiger.

- 4.** Teig in die eingefettete Glasform.

- 5.** Den restlichen Teig in Muffin-Förmchen gießen und alles gemeinsam bei 170° Umluft ca. 25 bis 30 Minuten backen.

- 6.** Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss überziehen.

Und schon habt Ihr
einen Kirschkuchen
aus dem Himmel

Guten Appetit!

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/kirschkuchen-aus-dem-himmel>