



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 20 dag Butter
- 6 Stk. Eier
- 18 dag Feinkristallzucker
- 25 dag Mehl
- 2 Msp. Backpulver
- Zitronenschalen, unbehandelt
- 75 dag Kirschen

Mein persönlicher Tipp

Nützen Sie die Kirschensaison für diesen saftigen Blechkuchen.:

Maria Thek

Bäuerin aus Großpetersdorf

Quellen:

- Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Kirschenkuchen

Zubereitung

- Eidotter und Eiklar trennen und Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Weiche Butter mit den Dottern und Zucker schaumig schlagen.
- Das mit Backpulver versiebte Mehl und den Eischnee vorsichtig unter den Abtrieb heben.
- Die Masse auf ein befettetes, bemehltes oder mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen, mit den entkernten Kirschen belegen und im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad Heißluft oder 190 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

