



**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

**Kirschenkuchen**



Foto: Maria Thek - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Eidotter und Eiklar trennen und Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- o Weiche Butter mit den Dottern und Zucker schaumig schlagen.
- o Das mit Backpulver versiebte Mehl und den Eischnee vorsichtig unter den Abtrieb heben.
- o 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.

**Quellen:**



Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

