

Saftiger Kirschkuchen

Zutaten:

1 Ei, 60 g Zucker, 100 g Butter, 150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Vanille-Zucker, Zitronenabrieb, 1 Glas entsteinte Sauerkirschen, Streusel (siehe gesondertes Rezept).

Zubereitung:

Das Ei und den Zucker schaumig schlagen. Die zimmerwarme Butter dazugeben und verrühren. Mit dem Mehl und dem Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Den weichen Teig in eine Springform streichen und mit den abgetropften Kirschen belegen. Als Topping kommen noch Streusel siehe gesondertes Rezept. Den Kuchen bei 160° Umluft im Backofen fertig backen. Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden.

Guten Appetit!