



Kirschkuchen-Klassiker

Zutaten

- 375 g Butter
- 375 g Zucker
- 5 Eier
- 750 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 350 ml Milch
- 2 Gläser Kirschen
- Nach Wahl:
Schokoladentropfen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Butter mit Zucker vermengen. Danach die Eier hinzugeben und verquirlen.
2. Mehl sieben und mit Backpulver vermischen. Nach und nach in die Butter-Zucker-Mischung geben.
3. Danach Milch und optional Schoko Chunks hinzufügen. Außerdem ein paar Kirschen schon mit in den Teig geben und vermengen.
4. Nun den Teig in die Auflaufform füllen und mit Kirschen bedecken. Die Kirschen schon leicht eindrücken. Das ganze bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen.



Die besten
Rezepte von:

CALLEKOCHT
mas REZEPTE

