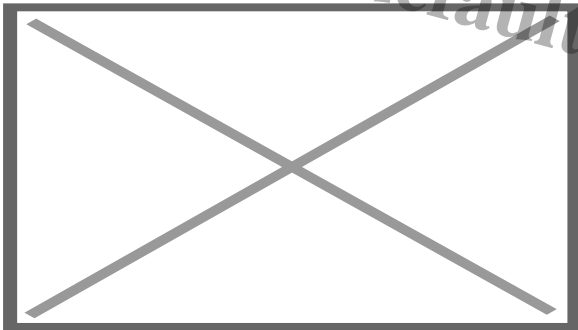




Kirschkuchen

Description



Zutaten

Es werden gebraucht: (1 Tasse = 200 ml)

5 Eier
1,5 Tasse Zucker
1 Tasse Naturjoghurt / saure Sahne
1 Tasse Ä?l
2 Tassen Mehl
1/2 Pck. Backpulver
500 g Kirschen
Puderzucker zum BestÄ?uben

Zubereitung

Eier trennen. EiweiÄ? steif schlagen und portionsweise Zucker dazugeben. Dann die Eigelbe einzeln unterrÄ¼hren.

Zum Schluss Joghurt, Ä?l, Mehl und Backpulver dazugeben. Gut verrÄ¼hren.

Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben. Mit Kirschen belegen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen zunächst bei 200 °C (ca. 10 Minuten) backen. Danach die Temperatur auf 180 °C senken und den Kuchen noch 15 - 20 Minuten backen.

Den Kirschkuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 5, 2019

Author

jeanny

default watermark