

Leckeren Kirschkuchen gebacken auf der White Lady von Pampered Chef



Abbildung 1 Leckerer Kirschkuchen von Susanne Altschuh

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen

150g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

300g Butter oder Margarine

5 Eier

300g Mehl

2 TL Backpulver

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen. Alles in den Mixtopf geben und 1 Minute/Stufe4

Den Teig auf der gefetteten (Backtrennmittel oder Rapsöl) White Lady verteilen und mit den Sauerkirschen belegen.

In den vorgeheizten Backofen bei 185°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als meiner.

Viel Spaß beim nachbacken:

Eure Martina Ziehl

www.martinaziehlmitpamperedchef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de