



Kirschkuchen

Zutaten:

160g Margarine oder Butter
160g Zucker
2 Eier
1 TL Vanillepaste oder 1 P.
Vanillezucker
eine Prise Salz
1 EL Milch
1 EL Rum
150g Mehl
3/4 P. Backpulver
1 P. Vanillepuddingpulver
ca. 500g Kirschen

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Kirschen waschen und entsteinen.

Butter/Margarine, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz, Milch und Rum in einer Schüssel schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver vermischen und unter den Teig heben.

Teig in ein mit Backpapier ausgelegte Springform (24er) füllen und dicht mit Kirschen belegen.

Auf mittl. Schiene ca. 45 Minuten backen.

Noch warm mit Puderzucker bestreuen.