

Rezept

Blechkuchen mit Kirschen

Ein Rezept von Blechkuchen mit Kirschen, am 20.04.2024

Zutaten

750 g Kirschen	1 Bio-Zitrone
250 g weiche Butter	250 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	Salz
5 Eier	1/8 l Milch
400 g Mehl	1 Pck. Backpulver
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kirschen waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen, dann entkernen. Die Zitrone waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben.
2. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale cremig rühren. Die Eier eins nach dem anderen unterrühren und schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Die Milch in einem Töpfchen leicht erwärmen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der lauwarmen Milch unter den Teig rühren.
3. Den Teig auf das Backblech streichen, die Kirschen darauf verteilen. Im Backofen bei 180° (Mitte, ohne Umluft) ca. 45 Min. backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.