

Rezept

Kirsch-Sandkuchen

Ein Rezept von Kirsch-Sandkuchen, am 07.02.2025

Zutaten

200 g weiche Butter	250 g Zucker
5 Eier	250 g Mehl
100 g Speisestärke	1 TL Backpulver
2 Gläser Sauerkirschen (à 700 g Inhalt)	150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft	Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backblech fetten. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.

2. Den Teig auf dem Blech verstreichen. Kirschen darauf verteilen. Im Ofen bei 175° (unten, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Auskühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, den Kuchen damit glasieren.