

Rezept

Schneller Tassen-Kirschkuchen

Ein Rezept von Schneller Tassen-Kirschkuchen, am 28.11.2023

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)	3 Tassen Mehl (à 200 ml)
1 Tasse Zucker	1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker	4 Eier
1 Tasse neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)	1 Tasse Apfelsaft
Fett für das Blech	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Kirschen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Das Blech fetten.

2. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.

3. Eier, Öl und Saft mit einem Löffel unterrühren.

4. Den Teig auf das Blech streichen und die Kirschen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen und den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.