

Kirschkuchen – rasend schnelles Rezept

Zutaten für 1 Kuchen

- 350 g Kirschen
- 180 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 230 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Schokodrops



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Gieße die Kirschen ab.
2. Rühre die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig. Gib nach und nach die Eier dazu. Mische das Mehl mit Backpulver und rühre es unter den Teig. Hebe zum Schluss die Schokodrops unter.
3. Fette eine 26 cm Backform. Fülle den Teig hinein und verteile die Kirschen darüber. Backe ihn 35 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Lass den Kuchen abkühlen und bestreue ihn nach Belieben mit etwas Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

