© Jenny Böhme

Stracciatella Kuchen mit Kirschen

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Schmand
- 250 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 50 g Raspelschokolade
- 680 g Kirschen (1 Glas)

Für die Deko

- Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

So bereitest du den Stracciatella Kuchen mit Kirschen zu:

1. Wasche dir zuerst gründlich die Hände.
2. Gib die Kirschen in ein Sieb und lass sie abtropfen. Den Saft kannst du in einer Schüssel darunter auffangen und später gemischt mit Wasser trinken.

3. Schlage dann die Eier auf und gib sie in eine Schüssel. Entsorge die Schalen und wasche dir wieder die Hände.

4. Gib den Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz zu den Eiern und rühre alles mit einem Handmixer schaumig.

5. Gib dann nach und nach das Öl, den Schmand, Mehl und Backpulver hinzu und mixe alles ordentlich durch.

6. Anschließend hebst du mit einem großen Löffel die Schokoraspel und die Kirschen unter. So entsteht dein Stracciatellakuchen-Teig.

7. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
8. Lege eine Springform mit Backpapier aus und fette den Rand ein. Gib den Teig hinein, so dass er sich gleichmäßig in der Backform verteilt.

9. Nun bäckst du deinen Stracciatella-Kuchen für etwa 45 Minuten. Prüfe dann mit einem Holzstäbchen, ob er durchgebacken ist. Bleibt noch etwas Teig am Stäbchen hängen, so braucht er noch etwas länger.

10. Lass deinen saftigen Rührkuchen mit Kirschen dann richtig auskühlen und bestäube ihn vor dem Servieren mit Puderzucker, das geht sehr gut mit einem Puderzuckerstreuer*

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.