

Stracciatella-Kuchen mit Kirschen



kleinkindtauglich

Einfaches Rezept für einen saftigen Rührkuchen mit Kirschen, den schon Kinder gut alleine backen können

Mein Drittklässler ist begeisterter Nachwuchsbäcker und so sind wir immer wieder auf der Suche nach einfachen Rezepten, die er einfach alleine backen kann. Dieser saftige Rührkuchen mit Kirschen eignet sich dafür wunderbar. Die Anleitung habe ich für ihn geschrieben, daher enthält sie vielleicht einige Schritte, die für andere schon ganz normal sind.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Schmand
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 50 g Schokoladenraspel
- 1 Glas Kirschen
- Puderzucker

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 65 Minuten

So bereitest du den Stracciatella Kirsch Kuchen zu

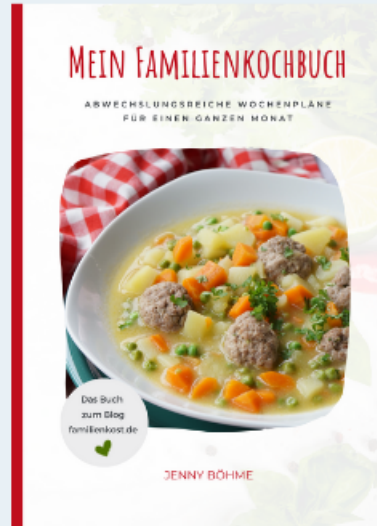
1. Wasche dir zuerst gründlich die Hände.
2. Gib die Kirschen in ein Sieb und lass sie abtropfen. Den Saft kannst du in einer Schüssel darunter auffangen und später gemischt mit Wasser trinken.
3. Schlage dann die Eier auf und gib sie in eine Schüssel. Entsorge die Schalen und wasche dir wieder die Hände.
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.
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 Kirschkuchen 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*](#)

Lasst es euch schmecken!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Dir gefällt dieses Rezept? Dann wirf gern mal einen Blick in meine große [Backrezeptsammlung für die ganze Familie](#).