

Kuchen Backen Rezepte

Kirschkuchen Vom Blech

Gattung: Backen, Gebäck, Blechkuchen, Kirsche, Kuchen, Vollwert, Obst

1	kg	Sauerkirschen (oder zwei Gläser à 460 g -Einwaage)	knapp 1/8 l Milch
			300 g Mehl (Type 150)
			3 Teel. Backpulver
300 g		Zucker	200 g gemahlene Haselnüsse
1/8 Liter		Weißwein	3 Teel. Kakao
250 g		Butter o. Margarine	3 Teel. Speisestärke
4		Eier	6 Essl. Kirschlikör

Kirschen waschen und entsteinen. Mit vier Esslöffel Zucker bestreuen und mit Weißwein übergießen. Eine Stunde stehen lassen.

Das weiche Fett, restlichen Zucker, Eier, Milch, Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Kakao zu einem weichen Teig verrühren.

Auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Kirschen abtropfen lassen. Die Flüssigkeit evtl. mit Wasser zu einem 1/4 l auffüllen. Die Kirschen auf den Teig verteilen.

Im Backofen bei 200° etwa 40 Min. backen.

Für den Guss den Kirschsafft mit angerührter Speisestärke binden, Kirschlikör unterrühren.

Guss auf den Kuchen streichen, fest werden lassen.