



CHEFKOCH.DE

Saftiger Kirsch - Schmandkuchen

dieser Schmandkuchen ist schnell und einfach zubereitet

Die Kirschen abtropfen lassen. Fett, 100 g Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 4 Eier nach und nach unterrühren. Die Milch zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Fett-Eiermasse heben.

Den Teig auf einem gefetteten tiefen Backblech (ca. 35 x 45 cm) oder auf einer Fettpfanne glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Schmand, die übrigen Eier und Rest Zucker glatt rühren. Den Guss über die Kirschen geben.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3) 35 - 40 Minuten backen. Den Schmandkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: ca. 280



Zutaten für 1 Portionen:

2 Gläser	Schattenmorellen (720 ml)
200 g	Butter oder Margarine, weiche
175 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
8 m.-große	Ei(er)
4 EL	Milch
250 g	Weizenmehl
½ Pck.	Backpulver
500 g	Schmand oder Crème fraîche
	Fett für das Blech
	Puderzucker zum Bestäuben

Verfasser: Gelöschter Benutzer