

Heidis Eierlikör-Kirschkuchen

Zutaten

2	Gläser	Sauerkirschen	(a 720 ml)
1	Becher	Schlagsahne	(200 g)
1	Becher	Zucker	(230 g)
1	Stück	Zitrone	(abgeriebene Schale)
1	Prise	Salz	
5	Stück	Eier	(Größe M)
2	Becher	Mehl	(350 g)
1	Päckchen	Backpulver	
1	Becher	Eierlikör	(270 ml)

Garnitur: Schlagsahne und Schokoraspeln

Zubereitung:

Kirschen auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Inzwischen Schlagsahne in eine Rührschüssel gießen. Sahnebecher auswaschen, abtrocknen und als Messbecher für die üblichen Zutaten verwenden.

Zucker, Zitronenschale und Salz zur Sahne geben und alles halb steif aufschlagen.

Eier einzeln zugeben und gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Eierlikör kurz unter die Sahne – Ei - Masse rühren.

Teig auf eine gefettete Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) geben, glatt streichen und gleichmäßig mit Kirschen belegen.

Im vorgeheizten Backofen (E – Herd 175 °C / Umluft. 150 °C / Gas Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten

GUTEN APPETIT