

Kirschkuchen, sehr fein

Ein lockerer Rührkuchen aus der Springform. Der Klassiker mit Kirschen ist wunderbar saftig, ganz leicht gemacht und schmeckt einfach allen..

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Kirschbelag:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
½ Rö. Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
etwa 2 EL Milch

Wie backe ich einen Kirschkuchen sehr fein?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auch vom Springformboden lösen und darauf erkalten lassen.

3 Vor dem Servieren den Kirschkuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Backen 50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln auf die Kirschen streuen.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.
- Der Kirschkuchen sehr fein kann auch mit 600 g frischen, entsteinten und abgetropften Sauerkirschen zubereitet werden.

