Kirschkuchen

Kirschkuchen - am besten in der Kirsch-Saison

Im Juni / Juli ist die Haupterntezeit für Kirschen. Zeit also auch für leckeren Kirschkuchen für gemütliche Nachmittage im Garten mit Kaffee oder Tee. Aber natürlich schmeckt der Kirschkuchen auch an anderen Tagen. Hauptsache, es gibt Kirschen.

Und so geht's...

Zutaten zum Kirschkuchen

- 1 kg Kirschen
- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter (o. Margarine)
- 4 bis 5 Eier
- 1 Vanillezucker
-

1 Backpulver

- etwas Zitrone und / oder Backaroma
- etwas Zimt und Zucker

Zubereitung des Kirschkuchen

- Zu erst werden die Kirschen entsteint. Zur Not kann man auch entsteinte Kirschen aus dem Glas nehmen, aber natürlich schmecken frische Kirschen alle mal besser auf dem Kirschkuchen.
- Vermengen Sie nun Mehl, Zucker, Eier und Butter bzw. Margarine, und geben Sie Vanille, Backpulver und Zitrone hinzu. Daraus stellen Sie nun einen Rührteig her.
- Breiten Sie den Teig auf dem Backblech aus und geben nun die Kirschen oben drauf und verteilen Sie die Kirschen gleichmäßig.
- Um es ein wenig abzurunden kommt auf die Kirschen noch etwas Zimt und Zucker.
- Backzeit unter Umluft ca. 30 Minuten bei 180 °C.

Guten Appetit wünscht **Elisabeth Völzke** aus Pinneberg.

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "Mein Gartenratgeber" und teilen Sie es so mit anderen

Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

- Gerichte
- Getränke
- Desserts
- Gebäck & Kuchen
- Marmeladen
- Pestos
- Vegane Küche