



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



## Versunkene Kirchen

### Zutaten:

1 Glas Schattenmorellen  
(Sauerkirschen)  
200 g Mehl (405er)  
120 g Zucker  
100 g weiche Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Prise Salz  
2 Eier (Gr. M)  
100 g Naturjoghurt



**Energie:** 2820 kcal - Eiweiß: 59g - Fett: 125g - Kohlenhydrate: 362g

### Zubereitung:

#### Vorbereitungen:

Springform (26er Ø) einfetten. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad). Kirschen aus dem Glas in ein Sieb leeren und abtropfen anschließend in 2-3 Blatt Küchenpapier abtrocknen.

#### Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer geeignet großen Schüssel schaumig schlagen. Dann nach und nach zwei Eier unter ständigem rühren zugeben. Das Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Joghurt abwechselnd dem Mixer unterrühren.

Erstes Drittel des Teigs in die gefettete Form geben und im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen. Danach den fertigen Boden auf dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit eine Gabel den Boden mehrfach verteilt einstechen.

Das zweite Drittel vom Teig auf den Boden geben und glatt streichen, darauf verteilen wir dann etwa die Hälfte der Kirschen. Dann den restlichen Teig darauf verstreichen und die restlichen Kirschen gleichmäßig obendrauf verteilen.

#### Backen:

Den zubereiteten Kuchen in dem vorgeheizten Backofen auf Mittlerer Schiene geben und nochmal für ca. 30 Minuten backen.

**Anmerkung:**

1. Für eine Schokoladennote 50 g geraspelte Schokolade unter den Teig rühren.
2. Je nach Belieben den Lauwarmen oder ausgekühlten Kuchen mit frischer Schlagsahne servieren.

