



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Versunkene Kirschen

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)
- 125g Schlagsahne



Zusätzlich benötigt nach Belieben:

- 1 Päckchen Schokolinsen (Herbe Schokolade)
- Puderzucker zum bestreuen

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 der Schlagsahne abwechselnd dem Mixer zufügen und unterrühren.

Ein Drittel des Teigs in die gefettete Form geben und im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen. Danach den fertigen Boden auf dem Ofen nehmen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und etwas abkühlen lassen.

In den restlichen Teig zwei Drittel der Schokolinsen begeben und kurz unterrühren. Danach danach ein zweites Drittel vom Teig auf den Boden geben und glatt streichen, darauf verteilen wir dann etwa die Hälfte der Kirschen.

Danach den restlichen Teig darauf verstreichen und die restlichen Kirschen gleichmäßig obendrauf verteilen.

Backen:

Den so zubereiteten Kuchen in dem vorgeheizten Backofen auf den Rost im unteren Drittel geben und nochmal für ca. 40-50 Minuten (zwischendurch mal einstechen zur Kontrolle) backen.

Anmerkung & Deko:

1. Für eine noch bessere Schokoladennote das letzte Drittel der Schokolinsen kurz vor Ende der Backzeit obendrauf verstreuen.
2. Zum Schluss den Kuchen mit reichlich Puderzucker bestreuen
3. Je nach Belieben den Lauwarmen oder ausgekühlten Kuchen mit frischer Schlagsahne servieren.

