

Kirsch-Schmand-Kuchen

Kuchen » Kirsch

Zutaten (24 Stücke)

- » 200g Butter/Margarine
- » 350g Zucker
- » 4 Ei(er)
- » 250g Mehl
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1TL Backpulver
- » 2 Gläser Kirschen (sauer)
- » 2 Pudding-Pulver (Vanille)
- » 750ml Milch
- » 3 Becher Schmand
- » 2 Tortenguß (klar)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Butter und 200g Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterziehen. Vanillinzucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig mischen. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und 15min bei 200°C im vorgeheizten Ofen backen. Abkühlen lassen.

2. Inzwischen Vanillepudding mit der Milch zubereiten. Etwas abkühlen lassen. Schmand unterrühren. Kirschen abgießen, Kirschsaff dabei auffangen. Gut abtropfen lassen. Kirschen auf dem Teig verteilen und Pudding-Schmand-Creme darüber geben. Alles nochmals 15min bei 200°C backen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist 2Pk. Tortenguß mit 1/2l Kirschsaff andicken und über den Kuchen geben.

Rezept-Foto



angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 411

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke