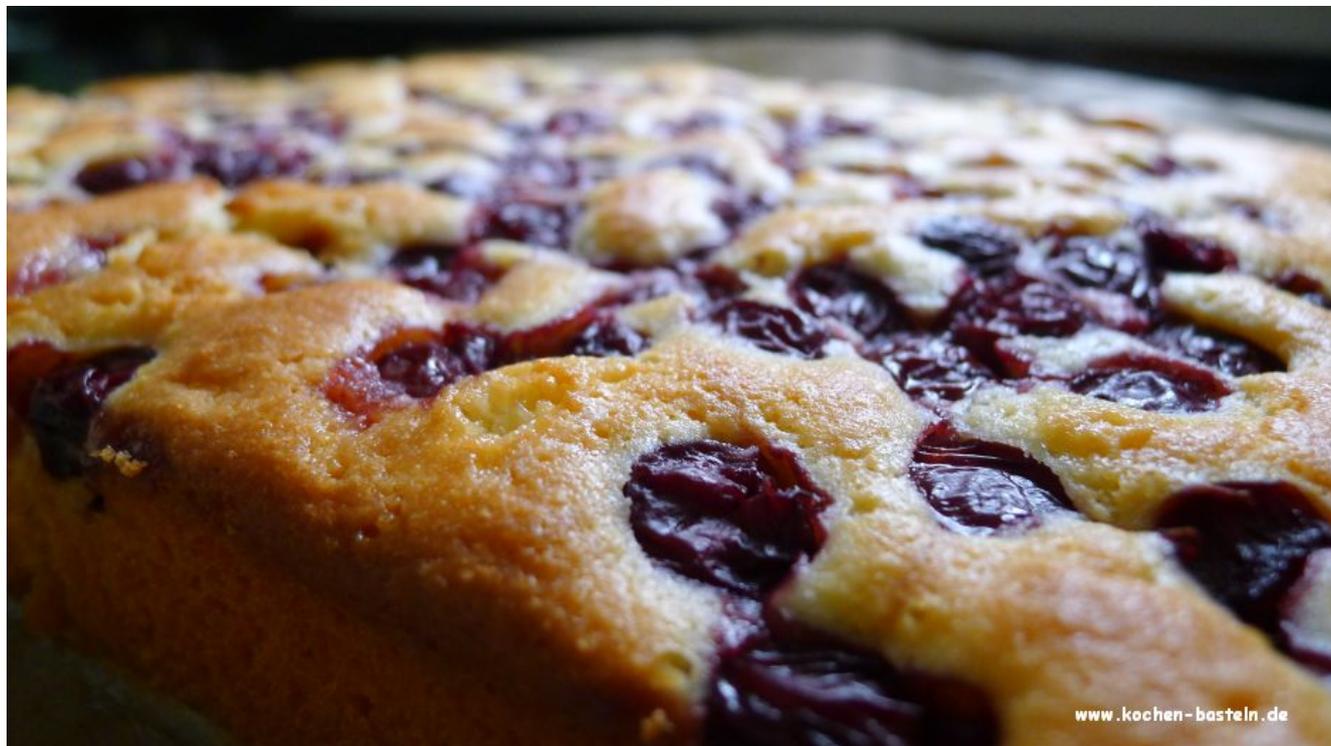


# Kirsch-Schmand-Kuchen

Das Rezept für diesen saftigen, fluffigen Blechkuchen habe ich bei „Chefkoch“ gefunden.



**Fü**

**r eine rechteckige Springform ca. 37 cm x 24 cm (oder ein Blech) :**

**1 KG frische Kirschen (oder 2 Gläser Sauerkirschen)**

**200 gr Butter**

**175 gr Zucker**

**1 – 2 Pä. Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**5 Eier**

**300 gr Schmand**

**400 gr Mehl**

**1 Pä. Backpulver**

**1 unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale (alternativ : 1 EL Zitronensaft)**

**evtl. etwas Puderzucker zum Bestäuben**

Backofen auf Ober-/Unterhitze 175°C vorheizen.

Kirschen entkernen (bzw. die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen).

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Den Schmand gut unterrühren. Zitronenschale zufügen.

Mehl und Backpulver mischen, zur Schmandmasse geben und gut zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (oder auf ein Backblech) geben und gleichmäßig verstreichen.

Die Kirschen auf dem Teig verteilen und vorsichtig etwas andrücken.

Ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen lassen. Stäbchenprobe machen !



Di

eser Kuchen ist schnell und einfach zubereitet. Er soll sich auch sehr gut zum Einfrieren eignen. Bei Bedarf kann er dann portionsweise wieder aufgetaut werden.



Gu

t verpackt in einem „Partybutler“ läßt er sich auch prima mitnehmen.