

Kohli's Kinderküche #5

Tassenkirschkuchen vom Blech



Zutaten für 1 Backblech

- 1 Glas Sauerkirschen
- 3 Tassen Mehl (eine Tasse = 200ml) Typ 405
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier von glücklichen Hühnern
- 1 Tasse neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
 - Puderzucker zum Bestäuben

Küchenwerkzeug

Sieb, Tasse (200ml), große Schüssel, Rührbesen, Backblech mit Backfolie oder Backpapier

Zubereitung

- 1 Heize den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vor.
- 2 Gieße die Kirschen in ein Sieb und lasse sie abtropfen. Belege das Blech mit Backpapier/Backfolie oder fette es gut ein. Gib Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel und vermische alles gut mit dem Rührbesen.
- 3 Rühre Eier, Öl und Saft mit einem Löffel unter die Mehlmischung bis ein glatter Teig entsteht. Streiche den Teig auf das Blech und verteile die Kirschen mit den Händen oder einem Löffel darauf.



IDEENWERKSTADT@HOME



- 4 Backe den Kuchen auf der mittleren Schien ca. 20 Min goldbraun. Lasse den Kuchen abkühlen und bestäube ihn mit Puderzucker. Fertig!

Tipps & Tricks

Wenn dir ein Glas Kirschen zu wenig ist, nimm einfach zwei☺ Mische 1-2 Esslöffel Backkakao unter den Teig oder gib ein paar Schokostückchen dazu. Du kannst die Kirschen auch durch andere Früchte ersetzen, z.B. kleingeschnittene Äpfel oder gefrorene Heidelbeeren. Gib die Äpfel oder Heidelbeeren dann direkt in den fertigen Teig, rühre nochmal gut mit einem Löffel um und streiche dann alles auf das Backblech. Genieße den Kuchen mit einem Kleks frisch aufgeschlagener Sahne!

Viel Spaß beim Nachbacken & Guten Appetit!