

# Kirschkuchen, sehr fein

Ein lockerer Rührkuchen aus der Springform. Der Klassiker mit Kirschen ist wunderbar saftig, ganz leicht gemacht und schmeckt einfach allen..

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

Fett

## Kirschbelag:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)

## Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
½ Rö. Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
etwa 2 EL Milch

Wie backe ich einen Kirschkuchen sehr fein?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**2** Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auch vom Springformboden lösen und darauf erkalten lassen.

**3** Vor dem Servieren den Kirschkuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Backen 50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln auf die Kirschen streuen.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.
- Der Kirschkuchen sehr fein kann auch mit 600 g frischen, entsteinten und abgetropften Sauerkirschen zubereitet werden.

