



Kirsch-Zitronenkuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Grundmenge: 1 Blech (32 x 39 cm)

Mengenplanung: für ca. 12-14 Personen

Zutaten:

- 400 g Butter
- 400 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 8 Eier
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1,5 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Zitronenschalenabrieb
- 140 g Kirschkonfitüre
- 250 g Sauerkirschen (Glas)



Sonstiges:

- Fettpfanne (32 x 39 cm)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig schlagen
2. Die Eier einzeln zugeben und gut durchmischen
3. Nach und nach Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb untermischen
4. Sauerkirschen abgießen und abtropfen lassen
5. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen
6. Fettpfanne buttern und mit Mehl bestäuben (alternativ mit Backpapier und Backrahmen arbeiten)
7. Die Hälfte des Teiges in der Fettpfanne verteilen
8. Konfitüre darauf gleichmäßig verstreichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen
9. Mit dem restlichen Teig bedecken
10. Kuchen 20 Minuten backen
11. Die restlichen Kirschen darauf verteilen und nochmals 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe)
12. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben