

Kirschmichlkuchen

 happy-mahlzeit.com/2020/08/18/kirschmichlkuchen/

Zutaten für 1 Backblech:

- 350 g Butter
- 300 g Zucker
- 8 Eier, Größe M
- 250 g Mehl Typ 405
- 250 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 75 ml Milch
- 300 g frische Kirschen, entsteint, in etwas Läuterzucker blanchiert
- 3 EL Kirschkonfitüre

Zubereitung:

Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben. Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier zugeben und gut verrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver einrühren und die Hälfte der Milch unterziehen.

Den Teig in zwei Hälften teilen. Die eine Hälfte mit gesiebttem Kakaopulver und der restlichen Milch verrühren. Diese zuerst auf ein Backblech mit ausgelegtem Backpapier geben und mit einer Teigkarte verstreichen. Die andere (helle) Teighälfte auf den dunklen Teig geben, verstreichen und die Kirschen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 30 – 35 Minuten backen.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten