

Mohn-Kirschen-Kuchen

etwa 14 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

350 g glattes Mehl (2 Becher + 2 EL)

1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

150 g Zucker (1/2 Becher + 1 EL)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

4 Eier (Größe M)

175 g zerlassene, abgekühlte Butter

1/8 l Milch (1/2 Becher)

Zum Unterheben und Belegen:

2 EL gemahlener Mohn

1 geschälter, geriebener Apfel

370 g abgetropfte Kompottkirschen

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Die Schüssel verschließen und kräftig (20 - 30 Sek.) schütteln. Die Masse gut durchrühren und die Hälfte in eine befettete, bemehlte Kranzkuchenform (24 cm Ø) füllen.

2 Zum Unterheben und Belegen:

In die übrige Masse Mohn und Apfelraspeln einrühren und auf der Masse in der Kranzform gleichmäßig verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten

3 Zum Bestreuen:

Den noch warmen Kuchen mit Staubzucker bestreuen und erkalten lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Gelingt auch mit frischen Kirschen.

