

Schneller Kirschenkuchen mit Vanille-Eis

ca. 20 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 Eier (Größe M)
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g zerlassene Butter
6 EL Milch

Zum Belegen:

500 g entsteinte Kirschen

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Beilage:

Vanille-Eis

1 Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz zu einer glatten Masse verrühren.

2 Zum Belegen:

Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein befettetes Backblech stellen. Die Masse darin glatt streichen und mit Kirschen belegen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Zum Bestreuen und Beilage:

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker bestreuen und mit Vanille-Eis servieren.