Creme-Fraiche-Kuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 5 Eier, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 großes Glas Sauerkirschen, 0,25 l Sahne, 1 Becher Creme Fraiche.

Die Vorbereitungen:

Eine 26cm Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern cremig verrühren. Das Mehl mitdem Backpulver vermischen und hinneinsieben. Die gut abgetropften Sauerkirschen unterrühren bei 160°C ca. 25 Minuten backen. Die Sahne mit dem Vanille Zucker verrührt steifschlagen und die Creme Fraiche unterrühren. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und Zimt und Kakao drüberstreuen.