Versunkener Kirschkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr Kirschen, 5 Eigelbe, 180 gr Zucker, 80 gr Butter o. Margarine, 180 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 5 Eiweiße, 4 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben und den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Kirschen entstielen, waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der Butter schaumig rühren. Nach und nach das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unter die Eigelbmasse heben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und die Kirschen darauf verteilen, dabei leicht mit einem Kochlöffelstiel in den Teig drücken. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 50-60 Minuten backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit dem Puderzucker besieben. Guten Appetit!!!