

Kirschsandkuchen

Zutaten | 6 Portionen

150 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
4	Eier
200 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1 Glas	Kirschen

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Butter schaumig rühren.
- Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren.
- Eier nach und nach dazugeben und weiterrühren, bis der Zucker nicht mehr knirscht.
- Gesiebttes Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig in eine gefettete, bemehlte Springform füllen.
- Kirschen abgießen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.
- Springform in kalten Backofen auf unterste Schiene stellen und 50 Minuten bei 180° backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 227 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
576 kcal	25,3 g	77,6 g	9 g	45 mg