

Kirschkuchen vom Blech aus der Vollpension

Zutaten

250 g Butter
250 g Staubzucker
1 Packerl Vanillezucker
4 Dotter
4 Eiweiß
250 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 Packerl Backpulver
1 Schuss Rum
Kirschen zum Belegen
Staubzucker zum Bestäuben

Dauer

20 Minuten Zubereitung
35 Minuten Backen
30 Minuten auskühlen lassen

Wer keinen Rum im Kuchen möchte, ersetzt ihn einfach durch einen Schuss Milch – das macht den Teig genauso saftig.

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech in der Größe 27 x 37 cm mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Butter gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren. Anschließend den Staubzucker und den Vanillezucker dazugeben und weiter mixen, bis eine helle, cremige Masse entsteht.
- 3 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter die Buttermasse rühren. Zum Schluss den Schuss Rum dazugeben und alles gut verrühren.
- 4 Die Eiklar in einer separaten, fettfreien Schüssel zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben, damit die Masse schön luftig bleibt.
- 5 Den fertigen Kuchenteig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech füllen und glatt streichen.
- 6 Den Teig für ca. 5 Minuten anbacken lassen, dann kurz aus dem Rohr nehmen und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. So sinken sie beim Backen nicht zu weit in den Teig. Wer mag, kann die Kirschen auch gleich von Anfang an auf den rohen Teig legen.
- 7 Das Blech wieder ins Rohr schieben und bei 170 Grad ca. 35 Minuten fertig backen, bis der Kuchen goldgelb ist und die Stäbchenprobe sauber bleibt.
- 8 Den Kuchen aus dem Rohr nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.