



Saftiger Blechkuchen mit Kirschen

🕒 70–90 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Nun die Kirschen waschen und entkernen. Die Zitrone ebenfalls waschen und abtrocknen. Dann die Schale mit einer Reibe abreiben.
- 3 In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker, einer Prise Kotányi Meersalz, dem Vanillemark aus der Schote, Cardamom und der Zitronenzeste cremig schlagen.
- 4 Die Eier nun Stück für Stück unterrühren und so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Milch etwas erwärmen. In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermengen.
- 5 Anschließend nun abwechselnd Mehl und lauwarme Milch in den Teig einrühren und mit einem Handmixer gut verrühren.
- 6 Den fertigen Teig nun auf dem Backblech verteilen und die Kirschen darauf verteilen. Das Blech im vorgeheizten Ofen für etwa 40-45 Minuten backen.

Zutaten für 12 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

750 g	Kirschen
1 Stk.	Bio Zitrone
250 g	Butter, weich
250 g	Kristallzucker
400 g	Mehl
5 Stk.	Eier, Zimmertemperatur
20 g	Backpulver
125 ml	Milch
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 TL	♦ Cardamom gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

