

Saftiger Blechkuchen mit Kirschen

70—90 Min

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

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.