



Saftiger Blechkuchen mit Kirschen

🕒 70–90 Min   

Zubereitung

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 |

- 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.

