

Tante Mathildas Kirschkuchen

Das Geheimrezept aus „Die drei ???“ (einfach wie genial)

Diese Zutaten braucht ihr:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2-4 EL Milch
- 1 Glas Kirschen ohne Steine (ca. 350 g Abtropfgewicht)

Und so macht ihr den Kirschkuchen:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Kirschen im Sieb abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie geschmolzen ist – dann etwas abkühlen lassen. Die geschmolzene Butter in eine Schüssel geben, dann nach und nach den Zucker und die Eier einrühren. Salz, Backpulver und das Mehl mischen und zu der Buttermasse geben. Schließlich so viel Milch hinzugeben, dass der Teig eine cremige Masse wird. Er darf aber nicht flüssig werden. Eine 26er-Springform einfetten, den Teig hineingeben und glattstreichen. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und etwas in den Teig drücken. Den Kuchen im Ofen bei 175 Grad ca. 30 – 35 Minuten backen. Voilà!