

Schmalzstrauben #5606

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Schmand

2 Eier
130 g Zucker
1 pk Vanillinzucker
3 tb Wasser
3 tb Öl
200 g Mehl
1 ts Backpulver; gestrichen
2 Gläser Sauerkirschen
3 pk Schmand
1 pk Vanillinzucker
1 ts Zucker

Eier, Zucker, Vanillinzucker gut verquirlen, Wasser und Öl hinzufügen, Mehl und Backpulver langsam unterrühren (Teig muss ziemlich flüssig sein)

Teig aufs Backblech streichen und abgetropfte Kirschen darauf verteilen.
Kuchen 15-10 min bei 200° C backen. Schmand mit Zucker und Vanillinzucker vermischen und auf den noch heißen Kuchen streichen.