

REZEPT FÜR TANTE MATHILDAS KIRSCHKUCHEN

Wer *Die drei ??? Kids* kennt, kommt an ihm nicht vorbei – der berühmte Kirschkuchen von Tante Mathilda muss so lecker sein! Läuft dir da nicht auch jedes Mal das Wasser im Mund zusammen? Dann back ihn doch einfach nach!

DU BRAUCHST DAFÜR:



3 Eier



1 Prise Salz



125g Zucker



200g Mehl



125g Butter



2 TL Backpulver



2-4 EL Milch



1 Glas Kirschen
ohne Steine



etwas
Puderzucker

UND LOS GEHT'S!

1. Die Kirschen aus dem Glas nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter langsam schmelzen, dann etwas abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Nach und nach erst den Zucker und dann die Eier einrühren. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und mit in die Masse geben. Dann so viel Milch hinzugeben, dass der Teig ganz cremig wird. Pass dabei aber auf, dass er nicht zu flüssig wird!
2. Den Backofen auf 175°C ca. 10 Minuten vorheizen. Die Kuchenform (optimalerweise aus Kupfer!) mit ein wenig Butter einfetten, dann den Teig hineingeben und glatt streichen. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und etwas in den Teig eindrücken. Den Kuchen im Ofen bei 175°C (Mitte, Umluft 160°C) ca. 30-35 Minuten backen.
3. Den Kuchen aus dem Ofen holen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben. Du kannst als Highlight auch eine drei ???-Schablone dafür basteln!

Guten Appetit!