

Tante Mathildas Kirschkuchen aus „Die Drei ???“

Es gibt nur eine Sache, die Justus Jonas von den „Drei ???“ noch mehr liebt als einen gelösten Fall: Tante Mathildas Kirschkuchen! Hier kommt das Rezept:

Vorbereitung 20 Min. · Gesamtzeit 20 Min. · 12 Portionen

Zutaten

1 Glas Kirschen
125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
200 g Mehl
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
3-4 EL Milch
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Gebt zuerst 125 g Butter in einen Topf, lasst sie langsam schmelzen und danach ein wenig abkühlen.
2. In der Zwischenzeit gießt ihr die Kirschen in ein Sieb und lasst sie abtropfen. Den Saft braucht ihr nicht mehr.
3. Gebt 125 g Zucker, 3 Eier und die geschmolzene Butter in einen Topf und rührt das Ganze schaumig auf. Vermischt 200 g Mehl, 1 Prise Salz und 2 TL Backpulver miteinander und verrührt das Ganze anschließend mit dem Butter-Zucker-Ei-Gemisch.
4. Zum Schluss gebt ihr nach und nach 3-4 EL Milch dazu, bis der Teig eine cremige Konsistenz hat.
5. Legt eine 26-cm-Springform mit Backpapier aus, fettet den Rand und gebt den Teig hinein. Verteilt dann die abgetropften Kirschen darauf und schiebt das Ganze in den Backofen.
6. Tante Mathildas Kirschkuchen wird jetzt ca. 30 bis 40 Minuten bei 175°C gebacken. Macht unbedingt die Stäbchenprobe, um herauszufinden, ob der Teig gar ist. Wenn der Kuchen ein wenig abgekühlt ist, löst ihr ihn aus der Form und bestäubt ihn mit Puderzucker.