Artikel vom 09.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 18:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kirschkuchen-mit-tassenmass

Kirschkuchen mit Tassenmaß



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 1 Springform Ø 26 cm):

4 Eier

1 Tasse Zucker

½ Tasse Sonnenblumenöl

1 Becher saure Sahne (200 g)

3 Tassen Mehl

1 Tasse gemahlene Haselnüsse

1 P Backpulver

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Glas Kirschen (entsteint und gezuckert 350 g)

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Das Öl unter Rühren einfließen lassen. Die saure Sahne unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse in einer Schüssel mischen und ebenfalls unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Kirschen abtropfen lassen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Springform füllen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene circa 45 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken und nochmals rund 15 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Den Kuchen ein paar Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss noch mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Statt des Puderzuckers als Deko kann der Saft aus dem Kirschglas auch mit Puderzucker zu einem Guss verrührt werden.

Julia Ernsting