



# KIRSCHKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**250 g**

**250 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**5** Ei(er)

**250 g** Butter, geschmolzen

**250 g** Weissmehl

**1 Pkg.** Backpulver

**80 g** Haselnüsse, gemahlen

**360 g** Kirschen, entkernt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver und Nüsse vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.