

# Tante Mathildas Kirschkuchen

## Zutaten

125 g Butter  
125 g Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz

200 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
2-4 EL Milch  
1 Glas Kirschen ohne Steine  
(ca.350 g Abtropfgewicht)  
1 Pack Vanillezucker

*etwas Zimt und Puderzucker*

## Zeitbedarf

20 Minuten  
ca. 30-35 Minuten backen

## So geht's

1. Die Kirschen abtropfen lassen. Die Butter langsam schmelzen Und dann abkühlen lassen. Nach und nach den Zucker und dann die Eier einrühren. Das Mehl, Salz und das Backpulver mischen und zu der Butter-Zucker-Eiermasse geben. Schliesslich so viel Milch hinzugeben, dass der Teig eine cremige Masse wird. Er darf nicht zu flüssig sein.
2. Den Backofen auf 175° C (Umluft 160° C) vorheizen. Die Form mit Butter einfetten, dann den Teig hinzugeben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen und etwas in den Teig eindrücken. Den Kuchen ca. 30-35 Minuten backen.
3. Den Kuchen abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

