



die Ebenrainköchin empfiehlt..

# Kirschen-Blechkuchen mit Mandeln

Monatsrezept Juli 2014

Ein Kuchenblech von ca. 35 x 40 cm mit Backpapier belegen



200 g Butter, weich  
200 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Zitrone, Schale fein  
abgerieben

rühren, bis sich Spitzchen bilden

5 Eier

zugeben, rühren bis die Masse hell und schaumig  
ist

1 dl Sauerrahm oder Rahm

1 KL Backpulver

400 g Mehl

zugeben, gut mischen, die Masse auf das vorbe-  
reitete Blech ca. 1 ½ cm dick ausstreichen

1 kg Kirschen, entsteint

darauf verteilen

200 g ganze Mandeln, evtl.  
geschält

darüber streuen

## **Backen**

Untere Ofenhälfte

200 °C (Heissluft 180 °C)

ca. 35 Minuten

Puderzucker

fein über den erkalteten Kuchen stäuben