

Spuckkuchen oder Kirschenkuchen von Brigitte



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Gold Rum	1 Esslöffel
Feinkristallzucker	1 Dose(n) / Becher
Kirschen	1 kg
Speiseöl / Öl	½ Dose(n) / Becher
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Backpulver	1 Pkg.
Weizenmehl (griffig)	2 Dose(n) / Becher
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Öl, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Joghurt und Rum dazu mischen.
Zum Schluss Mehl und gesiebtetes Backpulver dazugeben.
Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und dicht mit Kirschen belegen (Kirschen ohne Kerne ergibt einen Kirschenkuchen und mit Kerne ist es ein „Spuckkuchen“ :-)

Im Rohr bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen. Anschließend den ausgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2004-Spuckkuchen-oder-Kirschenkuchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at