

■ REZEPT DES MONATS - JULI



Foto: Shutterstock / smartart

Kirschkuchen mit Zimt-Schmand

Für eilige Hausfrauen – schnell, unkompliziert und super lecker!

Zutaten:

200 g	Zucker
200 g	Butter
3	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Belag:

1l	Milch
2 Päckchen	Vanillepudding
2 EL	Zucker
2 Gläser	entsteinte Sauerkirschen
5 Becher	Schmand
3 TL	Zimt und Zucker Gemisch

Den Ofen auf ca. 175°C vorheizen.

Einen Rührteig herstellen. Dafür Zucker und Butter (zerlassen) cremig rühren, Eier dazugeben. Dann das Mehl, Backpulver und Salz unterheben und auf ein gefettetes Backblech streichen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und heiß auf den Teig streichen. Die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen und ca. 40-45 min. backen.

Auf den noch heißen Kuchen die 5 Becher Schmand streichen und dicht mit Zimt-Zucker bestreuen. Nicht mehr backen!

Guten Appetit wünscht Ihr SpeziMED - Team!

1 Stück enthält (bei 30 Stück)	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	248	ca. 2	16 g	4 g

Tipps: Verrühren Sie den Schmand kurz mit einem Löffel in einer Schüssel und tragen Sie ihn dann mit einem Teigspatel zügig auf. Der Kuchen schmeckt am besten gut gekühlt und ist wie geschaffen für warme Tage.

Natürlich können Sie vor allem jetzt in der Saison auch frische Früchte verwenden.