

Kirschkuchen vom Jubiläum 625 Jahre Mösbach

zum nachbacken

Zutaten

450 g	Margarine
440 g	Zucker
2 P	Vanillezucker
6	Eier
2 Pr.	Salz
4 EL	Kirschwasser
750 g	Mehl
1 ½ P	Backpulver
180 ml	Milch
3 Gläser	Kirschen (entsteint) 370 g

Zubereitung

Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz, Kirschwasser langsam unter die Margarine rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Masse rühren. Zwei Gläser Kirschen abtropfen und ebenfalls unter die Masse heben. Teig gleichmäßig auf dem vorgefetteten Blech verteilen. Das dritte Glas Kirschen abtropfen lassen und auf der Oberfläche des Teiges verteilen.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 50-55 Min. backen.