

Kirsch-Grieß-Kuchen

SAFTIG SÜSS & LEICHT SÄUERLICH



HOBBY-MEISTERKUCH-LEVEL



4 Personen



40 Minuten

ZUTATEN

4 Eier

125 g Staubzucker

125 g flüssige Butter

500 g Joghurt

400 g Grieß

1 Pkg. Backpulver

evtl. eine Prise Aromen wie

Vanille & Zimt

200 g Kirschen

DAZU PASST

Ein Klecks Schlagobers &
eine Kugel Vanilleeis.

ZUBEREITUNG

1. Eier mit Staubzucker schaumig rühren.
2. Die flüssige Butter unter die Eimasse heben.
3. Joghurt, Griess & Backpulver mit Aromen verrühren und ebenso unter die Eimasse heben.
4. Die Masse auf ein gefettetes Blech bzw. in eine Backform geben und die Kirschen darüber streuen. Kirschen leicht in den Teig drücken.
5. Anschließend bei 165°C Umluft für ca. 25 Minuten backen.

Küchengheimnis

Der Kirsch-Grieß-Kuchen schmeckt sowohl warm als auch kalt hervorragend.

