

Nooijer Vanilla Cherry Cake

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

200 g weiche Butter (+ Butter für die Form)
200 g Zucker
1 Salz
4 Eier
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Vanilleschote
1-2 Päckchen Puderzucker
2 Esslöffel Wasser
150 g frische Kirschen (entsteint)
7-8 ganze Kirschen mit Stiel

Besonderes Zubehör

Springform (16 - 18 cm Durchmesser)

- 1 -

Den Backofen vorheizen (Umluft: 160° C; Ober-/Unterhitze: 180 °C).

- 2 -

Weiche Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät für ca. 5 Minuten sehr schaumig schlagen. Zimmerwarme

Eier nach und nach einzeln verquirlen, zugeben, und jeweils für ca. 30 Sekunden unterrühren.

- 3 -

Mehl und Backpulver über die Butter-Zucker-Masse sieben, ausgeschabte Vanilleschote hinzugeben und nur kurz mit einem Teigschaber unterrühren, damit der Teig schön locker bleibt. Tipp: Ist der Teig etwas zu fest, einfach etwas Milch unterrühren.

- 4 -

Die entsteinten Kirschen locker unterheben.

- 5 -

Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und den Teig einfüllen und 60 Minuten backen.

- 6 -

Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen und den Rand der Springform lösen.

- 7 -

Puderzucker mit warmem Wasser verrühren, bis der Puderzucker sich aufgelöst hat. Anschließend den Kuchen damit übergießen.

- 8 -

Sobald der Zuckerguss leicht fest ist (nach ca. 2 Minuten), den Kuchen nach Belieben mit den ganzen Kirschen dekorieren. Warten, bis die Glasur schnittfest ist. Fertig!