



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 1 Blech

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

450 G Mehl

.....

375 G Staubzucker

.....

6 Eier

.....

190 ML Öl

.....

180 ML Milch

.....

1,5 PKG Vanillezucker

.....

1,5 PKG Backpulver

.....

1 PRISE Salz

.....

1 KG

Kirschen

.....

Staubzucker zum Bestreuen

.....

Zubereitung

1. Alle Zutaten kurz mit einer Stielteigkarte verrühren – kein Mixer nötig!
2. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
3. Mit Kirschen belegen und bei 180 °C Umluft ca. 45 Minuten goldbraun backen.
4. Mit Staubzucker bestreuen!

Keine Lust auf Kirschen entkernen? Kein Problem! Beim Spuckkuchen dürfen die Kirschen direkt mit Kern in den Teig! Perfekt für kleine Lauser, die beim Essen gern mal „spucken“, und kreative Eltern, die lieber genießen statt ewig entkernen. Superschnell gerührt, ganz ohne Mixer – ein saftiger Kirschkuchen mit Spaßfaktor!#

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.