Spuckkuchen / schneller Kirschkuchen

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!