Kuchen Backen Rezepte

Barbarakuchen Mit Kirschen

Gattung: Backen, Gebäck, Obst

---

200 g	Butter oder Margarine		4	Eier	
	abgeriebene Schale von 1 -Zitrone		125 g	Mondamin	
250 g	Zucker		125 g	Mehl	
			1/2	gestrichener Tl. Backpulver	

Guß

150 g	Puderzucker		Belegkirschen zum Belegen
4	Essl. Zitronensaft		

Weiches Fett in eine hohe Schüssel geben. Zitronenschale, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren; Gesamtrührdauer etwa 2 Minuten.

Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen, in den vorgeheizten Backofen stellen und backen.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form belassen, das Papier lösen, den Guß über den heißen Kuchen streichen, einziehen lassen und mit Kirschen belegen.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Den Kuchen nach dem Erkalten aus der Form nehmen.