

Der Kochklub für Jugendliche



KIRSCHKUCHEN MAL ANDERS

Das brauchst du:

240 ml Milch

3 Eier

100 Gramm Zucker

1 TL Vanille-Extrakt

500 g Kirschen

50 Gramm Butter

65 Gramm self-rising Mehl

(in Deutschland wahrscheinlich nicht erhältlich. So machst du es ganz einfach selbst: einfach 1 Tasse Mehl, 1.5 TL Backpulver und 1/4 TL Salz).

Zubereitung:

Verwende etwas Butter um damit eine runde Backform einzufetten. Gebe alle Kirschen in die Backform. Achte darauf, dass sie so dicht beieinander liegen wie es nur geht (ohne das sie beschädigen).

Gebe die Eier in eine Schüssel und schlage sie für eine Minute. Gebe danach die Milch hinzu und rühre gut um. Füge jetzt die Butter, das self-rising Backmehl, den Zucker und das Vanille-Extrakt hinzu. Rühre alles gut durch.

Sobald alles gut zu einer cremigen Masse verrührt ist, kannst du es über die Kirschen gießen. Anschließend sollte die Torte für eine halbe Stunde in den Ofen (bei 180 Grad).

Variante: anstelle der Kirschen Erdbeeren verwenden!

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde

