

# Kirschli Kuchen

## Zutaten

*Dr. Oetker Kirschli Kuchen*

*Backmischung*

*1 Glas Sauerkirschen*

*3 Eier*

*175 g Butter*

## Materialien

*Handrührgerät*

*Springform*

*Sieb*

*1 Löffel*

*Rührschüssel*

*Schaber*



## Zubereitung

1. Fette zuerst die Springform ein.
2. Heize den Backofen vor auf 150 °C Heißluft
3. Lasse die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen.
4. Gib die Backmischung in eine Rührschüssel und füge mit Hilfe eines Löffels Butter und Eier hinzu.
5. Rühre alles mit einem Handrührgerät 3 min lang um, verarbeite alles zu einem glatten Teig.
6. Füge Schokoladenflocken hinzu und rühre sie kurz unter.
7. Gib den Teig mit Hilfe eines Schabers in die Form und Streich in glatt, verteile die Sauerkirschen darauf.
8. Schiebe den Kuchen auf einem Rost auf der mittleren Schiene in den Backofen.
9. Lass den Kuchen 60 min backen.

**10. Hole den Kuchen raus und lasse ihn abkühlen.**

**11. Iss den Kuchen.**

*Guten Appetit*