

**Titel des
Rezepts:**

Kirschkuchen

Zutaten:

Boden:

- 300 g Mehl
- 130 g Zucker
- 130 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch

Belag:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 1 Pkt. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

- Aus den Zutaten für den Boden einen Knetteig herstellen. Etwas vom Teig zur Seite legen. Restlichen Teig in eine gefettete Tortenform geben, dabei einen Rand hochziehen.
- Kirschen abtropfen lassen. 500 ml vom Kirschsafft mit dem Vanillepuddingpulver zu einer Masse aufkochen.
- zum Schluss die Kirschen zufügen und kurz mit aufwallen lassen. Etwas abgekühlt auf den Teig geben.
- Den zurückgelegten Teig ausrollen und "Plätzchen" ausstechen. Die Torte damit hübsch belegen.
- Im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 bis 40 Minuten backen.

