



### Zubereitung

5 Eier schaumig rühren und mit 250 g weicher Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, etwas Vanillezucker und 1/2 Packerl Backpulver zu einem homogenen Teig mixen.

Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Teig in eine Form streichen. Meine Backform misst etwa 25 x 38 cm, ist also etwas kleiner als ein Backblech. Die gewaschenen und entkernten Kirschen auf dem Teig verteilen. Für ca. 30 Minuten ins Rohr. Leicht anzuckern und servieren!

Gut zu wissen: Der Grundteig ist eine Biskuitmasse und eignet sich für alle Obstkuchen.

Gutes Gelingen!