

MUTTERTAGSHERZ



MUTTERTAGSHERZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8-10 Stücke | 65 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- 180 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- Butter für die Form
- 150 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- etwas SweetFamily Puderzucker



1645

ZUBEREITUNG

319

Kcal

pro Stück (bei
10)

6

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

15

Gramm

Fett

1. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben. Eine Herz-Backform (ca. 22 cm) fetten. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze/ Umluft 160 °C) vorheizen.

2. Butter mit Zucker, Zimt und Salz cremig schlagen. Eier einzeln zugeben und gründlich unterrühren. Mehl-Mix zugeben und kurz unterrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und Kirschen darauf verteilen. Im heißen Ofen 45-50 Minuten backen, Oberfläche eventuell zum Ende der Backzeit locker mit Backpapier oder Folie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Kuchen aus der Form lösen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Obst: Kirsche