

SCHNELLER TOPFEN-KIRSCH-KUCHEN



★★★★★ 4.7 bei 91 Bewertungen



45 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



30 min



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Kakaopulver und Topfen dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2** Den fertigen Teig auf ein Backblech oder in einen Backrahmen streichen und mit den Kirschen belegen.
- 3** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten lang backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (30 X 30 CM)

TEIG

| | |
|-------|----------------|
| 5 | Eier |
| 150 g | Öl |
| 180 g | Zucker |
| 300 g | Weizenmehl 700 |
| 16 g | Backpulver |
| 20 g | Kakaopulver |
| 250 g | Topfen |
| 350 g | Kirschen |