

# SCHNELLER TOPFEN- KIRSCH-KUCHEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★☆ 4.7 bei 83 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-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