

SCHNELLER TOPFEN-KIRSCH-KUCHEN



★★★★☆ 4.7 bei 91 Bewertungen



Zubereitung

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