



Gerollter Kirschenkuchen

Die Zutaten:

- 500 g Kirschen (entsteint)
- 100 g Zucker
- Zimt nach Belieben
- 200 g weiche Butter
- 400 g Mehl
- 250 g Joghurt
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillezucker vermischt auf die Arbeitsfläche sieben, eine Grube machen, das Joghurt in die Grube geben, die kleingeschnittene Butter dazu und zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte schön fest sein. Bei Bedarf noch Mehl hinzugeben.

Der fertige Teig wird auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick 30 cm lang ausgerollt. Dann schneidest du ihn in 7-8 cm breite Streifen. In die Mitte jedes Streifens kommt nun eine Reihe Kirschen. Schön dicht an dicht. Dann die Kirschen großzügig zuckern und mit Zimt bestreuen. Anschließend jeden Streifen zu einer Rolle formen. Die so gerollten Kirsch-Teig-Rollen kommen nun in eine gefettete Springform (26cm). Dann ab damit in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen und 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Mit etwas Staubzucker bestreuen und noch leicht warm auf den Tisch damit. Schmeckt aber auch kalt wirklich hervorragend :-)

Guten Appetit!

Und Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.