



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KIRSCHKUCHEN MIT JOGHURT UND KARDAMOM



HAUPTZUTAT
Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
10+

ÜBERBLICK

Ein köstlich-saftiger, leichter Kuchen aus dem Topf. Kein Backpapier oder Einfetten nötig – perfekt zum Kaffee oder Tee.

ZUTATEN

- 7 Eier Größe M
- 350 g Puderzucker
- 215 ml Naturjoghurt
- 2 TL Vanilleextrakt
- 215 ml Rapsöl
- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 TL Kardamom, gemahlen
- 1 Glas Kirschen (400 g), abgetropft

ZUBEREITUNG

- 1) Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft bzw. Stufe 4 Gas) vorheizen.
- 2) Eier und Puderzucker 5 Minuten lang verquirlen.
- 3) Langsam und unter Rühren den Joghurt, das Vanilleextrakt und das Rapsöl dazugeben.
- 4) Mehl, Backpulver und Kardamom unterrühren.
- 5) Die Mischung in den Topf geben (den Topf vorher nicht einfetten oder mit Backpapier auslegen).
- 6) Die Kirschen auf den Teig geben und im Ofen eine Stunde backen.
- 7) Wenn der Kuchen zu dunkel wird, aber noch nicht durchgebacken ist, für 15 Minuten den Deckel auf den Topf setzen. Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie mit einem Holzspieß oder Zahnstocher die Stäbchenprobe machen. Wenn Sie ihn wieder herausziehen, sollten keine Rückstände daran kleben bleiben.

Anmerkungen des Kochs: Der Aluminium-Fleischtopf 20 cm sorgt bei Kuchen für ein gleichmäßiges Backergebnis. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Topf, solange er noch warm ist. Lassen Sie ihn anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen.

Copyright Foto/Rezepte © 2020 Le Creuset, www.lecreuset.com