

KIRSCHKUCHEN

250 g Margarine

6 Eier

200 g Zucker

1 1/2 Backpulver

200 g Semmelmehl

Saft + Schale 1 Zitrone

1/2 Tasse saure Milch

etwas Puderzucker; 500 g Kirschen
(ohne Kern)

- Fett mit Zucker + Eigelb schaumig rühren
- geriebte Melis, Backpulver, Semmelmehl, Zitrone, saure Milch nach n. nach dazu, zuletzt das Eisschnee
- 1/2 des Teiges in Springform dann Kirschen, dann wieder Teig
- 60 Minuten bei 170°C backen
- mit Puderzucker bestreuen