

Butter - Vanille - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Backen, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

630	Gramm	Zucker
115	Gramm	Fett (Biscin)
5		Ei(er)
225	Gramm	Butter
330	Gramm	Mehl
2	klein.	Flaschen Buttersvanille-Aroma
75	Gramm	Nüsse, gemahlen
280	Gramm	Kirschen (eingelegte Cocktailkirschen aus dem Glas)
220	Gramm	Kondensmilch

Anleitung:

Zucker, verflüssigtes Biscin, Eier und weiche Butter schaumig rühren. Mehl, Butter-Vanille-Aroma und Mehl unterrühren. die abgetropften Cocktailkirschen nun unter rühren. Zum Schluss die Dosenmilch vorsichtig unterheben. Den Teig anschließend sofort in zwei gefettete kleine Kastenformen füllen und backen. Ofen während des Backens auf keinen Fall öffnen! Im Umluftherd bei 160°C 105 min backen. Oder: Im Heißlufttherd bei 140-150°C 90 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten