

## **Kirschkuchen mit Guss**

### **Zutaten (Teig):**

2-3 Eier (1 Eiweiß für Belag)

175 g Butter

1 P. Backpulver

150 g Zucker

400 g Mehl

### **Zutaten (Guss):**

1 Glas Sauerkirschen

½ L Vanillepudding

1 TL Butter

1 Msp. Backpulver

2 Eigelb

3 Eiweiß

### **Experimentiervorschrift:**

Zutaten für den Teig verkneten und auf einem Backblech ausbreiten, Kirschen abtropfen lassen und auf Teig legen, Pudding kochen und auskühlen lassen, mit Butter, Backpulver und Eigelb vermischen. Das Eiweiß schlagen und unter die Puddingmasse heben. Dann diese über die Kirschen geben. Etwa 40 min. bei 180° C backen.