

## Kirschblechkuchen

250g weiche Butter  
250g Zucker + 4 Esslöffel Zucker  
8 Eier  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
400g Mehl  
1P. Backpulver  
100g Mandelblättchen  
2 Gläser Kirschen  
Puderzucker

Butter, 250g Zucker, Vanillezucker und 1Prise Salz cremig rühren.

Eiern einzeln unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren.

Fettpfanne des Backofens fetten und mit Mehl abstäuben.

Teigmasse auf die Fettpfanne verstreichen und Kirschen drauf verteilen.

Im Vorgeheizten Backofen (E-Herd 175° / Umluft 150°) ca. 10 Minuten backen.

Mit Mandeln und 4 El. Zucker bestreuen.

Bei Gleicher Temperatur Ca. 20 Min. weiterbacken. Mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.