



# Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert  
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach  
Tel. 0664/8536590  
hilde.ecker@agrar-en.at  
www.vollkornmehle.at

## Versunkener Kirschkuchen



### Zutaten

#### Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø:

ca. 300 g Kirschen, 5 Dotter, 150 g Zucker,  
80 g weiche Butter, 180 g Dinkelvollkornmehl extra fein  
1/2 Päckchen Backpulver, 5 Eiklar

### Zubereitung

Die Kirschen entstielen, waschen, abtropfen lassen und eventuell entsteinen. Eine Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Dotter mit der Hälfte des Zuckers und der Butter schaumig rühren. Nach und nach das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unter die Dottermasse heben. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und die Kirschen darauf verteilen, dabei leicht mit einem Kochlöffelstiel in den Teig drücken. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 50-60 Minuten backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäuben.