

# Kirsch-Traum mit feiner Schmandcreme

## Zutaten:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 800g Schmand
- 400g Zucker
- 10 Eier
- 250g Butter
- 500g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- gehackte Nüsse, nach Belieben

## Zubereitung:

- Kirschen abtropfen
- Schmand und 150g Zucker glatt rühren
- nach und nach 6 Eier zugeben
- in einer weiteren Schüssel Butter, 250g Zucker, Vanillezucker und restliche Eier verrühren
- Mehl und Backpulver zugeben
- **tiefes** Blech mit Backpapier auslegen
- Teig auf den Boden geben und glatt streichen
- Kirschen locker auf dem Teig verteilen, nicht eindrücken
- Schmancreme über die Kirschen gießen
- bei 180°C 60 Minuten Backen (Stäbchenprobe)
- nach dem Herausnehmen mit Nüssen verzieren