



Kirschfleckerlen

beliebt bei Kindern und schnell gemacht

Zutaten:

- * 4 Eier
- * 250gr. Zucker
- * 250 gr. Butter
- * 1 Päckchen Vanillinzucker
- * 250 gr. Mehl
- * ein Teel. Backpulver
- * 1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung

Man nehme ein Sieb und leere ein Glas Sauerkirschen hinein und lässt diese gut abtropfen.

Derweil trennt man 4 Eier und schlägt das Eiweiss steif (schnittfest).

In einer anderen Schüssel das Eigelb und den Zucker schaumig rühren, anschliessend die Butter und den Vanillinzucker dazu geben, alles gut vermengen.

Das Mehl und das Backpulver löffelweise darunterheben, sollte der Teig zu zäh werden, mit etwas Milch verdünnen. Das Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben, anschliessend den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmässig verteilen und die Kirschen draufgeben. Bei 200°C eine 1/2 bis 3/4 Stunde backen, auskühlen lassen und in Vierecke schneiden.