



Zutaten:

- 2 Gläser (720 ml; 370 g Abtropfgewicht) Schattmorellen
- 200 g weiche Butter
- 160 g Diabetikersüße (z.B. Xucker)
- 1 Pr. Salz
- 8 Eier (Gr. M)
- 3-4 EL Milch
- 240 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 500 g Schmand
- Fett für die Form
- Diabetikersüße zum Bestreuen

Zubereitungsschritte:

1. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Butter in kleine Stücke schneiden.
3. Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen.
4. 100 g Diabetikersüße, Butter und Salz cremig rühren.
5. 4 Eier nach und nach dazugeben. Milch zufügen.
6. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Kuchenteig in eine gefettete Kuchenform füllen und glattstreichen. Kirschen darauf verteilen.
7. Schmand, restliche Eier und Diabetikersüße zu einem glatten Teig verrühren und über die Kirschen geben.
8. 35 bis 40 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Diabetikersüße bestäuben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr *diabetikerbedarf-Team*

