

Zutaten für einen Ø 26 Ring:

- 200 g Butter
- 70 g Vollrohrzucker
- 2 EL Honig
- 1 St. Mark von einer Vanilleschote
- Salz

- 4 St. Eier

- 150 g Haferflocken
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver

- 500 g Kirschen, entkernt
- 20 ml Kirschschnaps

Zum Bestreuen:

- 3 EL Vollrohrzucker

Herstellung:

1. Weiche Butter mit Zucker, Honig, Mark einer Vanilleschote und einer Prise Salz schaumig rühren.
2. Die Eier nach und nach in die Buttermasse einrühren.
3. Haferflocken, Mehl und Backpulver miteinander vermengen und in den Butterabtrieb einarbeiten.
4. Mit Kirschwasser verfeinern.
5. Die Masse in einer bebutterten und bemehlten Springform einfüllen - glatt streichen.
6. Kirschen darauf verteilen und mit Vollrohrzucker bestreuen.
7. Im Backofen bei 175° C ca. 35 Minuten backen.

TIPP:

In einen verschließbaren Plastikbehälter die Vanilleschote und ca. 100 g Vollrohrzucker aufbewahren. Nach 1-2 Wochen haben sie einen Vanillezucker – den sie in einem Küchengerät zu einem Staubzucker verarbeiten können.

