

Zutaten für ein Backblech:

300 g Butter, in Zimmertemperatur

200 g Kristallzucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

4 St. Eier

250 g Haferflocken, fein

200 g Weizenmehl, glatt

1 EL Backpulver

} vermischen

500 g Sauerkirschen, kernlos im Glas
Abtropfgewicht

Kristallzucker

Haferflocken, grob

Herstellung:

1. Butter mit Kristall-, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
2. Nach und nach die Eier zugeben und gut vermengen.
3. Die vermischten Haferflocken, Mehl und das Backpulver unter den Abtrieb unterheben.
4. Tiefes Backblech mit Backpapier auskleiden darauf die Kuchenmassen verstreichen.
5. Die Sauerkirschen auf dem Teig verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 Minuten backen.
7. Aus dem Ofen nehmen mit Kristallzucker bzw. Haferflocken bestreuen und Auskühlen lassen.

