

# Kirschkuchen

## Zutaten Teig:

170 g Mehl  
45 g Butter  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 Prise Salz  
1 EL Semmelbrösel  
80 ml Milch  
1 TL Zucker

## Zutaten Belag:

600 g Kirschen  
3 Eier  
250 g Magerjoghurt  
3 EL Zucker

## Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Hefe und Salz vermischen.
- Mit der lauwarmen Milch und der Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Danach den Teig in einer beschichteten Springform ausrollen.
- Etwa 2 cm Rand hochziehen.
- Semmelbrösel über den Teigboden streuen.
- Die entkernten Kirschen auf dem Teigboden verteilen.
- Mit dem Mixer Eier, Joghurt und Zucker verrühren.
- Joghurtmix über die Kirschen gießen.
- Kuchen bei 200° C etwa 40 Minuten backen.