

## Grillueli's Tassa Chüechli mit Kirschen



250	g	Butter	}	schaumig schlagen bis es Spitzen zieht
200	g	Zucker		
50	g	Vanillezucker		
2	g	Salz		
200	g	Vollei (4 stk)		langsam begeben
1	Stk	Limette		Schale raspeln und begeben
400	g	Weissmehl		und
16	g	Backpulver		mischen und mit dem Knetarm unter die Masse ziehen
150	g	Vollrahm		darunter mengen
350	g	frische Kirschen		entsteinen und fein schneiden, langsam unter die Masse ziehen

Die Masse in eine Silikonform füllen und bei 180 Grad indirekt 25-30 Min. grillieren.  
Je nach Wunsch mit Schlagrahm servieren.

**En Guete!**