

Kirschkuchen mit Nüssen

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen
165 g Mehl
220 g gemahlene Nüsse
220 g Zucker
220 g weiche Butter
6 Eier
100 g Schokoladenstreusel
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
3 EL Rum
Puderzucker



Zubereitung:

- Kirschen gut abtropfen lassen.
- Die Eier trennen.
- Zucker und Butter cremig rühren.
- Nach und nach das Eigelb und den Rum unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Zimt, Nüsse und Schokostreusel vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter den Teig heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Die Kirschen darauf verteilen und leicht andrücken.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- In der Form erkalten lassen.
- Kalten Kuchen mit Puderzucker überstreuen.