

Kirsch-Nuss-Kuchen

Zutaten

500 g Kirschen, 150 g weiche Butter, 150 g Zucker, 4 Eier, 100 g Zartbitterschokolade, 200 g gemahlene Haselnüsse, 1 Essl. Puderzucker, 10 g Butter für die Springform, Semmelbrösel für die Springform

Zubereitung

1. Die Butter weich werden lassen (am einfachsten in der Mikrowelle)
2. Die Kirschen waschen, entsteinen und abtropfen lassen bzw. abgießen und abtropfen lassen
3. Die Eiweiße in Eigelb und Eiweiß trennen.
4. Die Schokolade fein reiben
5. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren
6. Die Eigelbe nacheinander unter die Buttermasse rühren
7. Die Eiweiße steif schlagen
8. Die geriebene Schokolade und die Haselnüsse in die Butter-Zuckermasse rühren
9. Nun vorsichtig den Eischnee unterheben
10. Den Backofen auf 180°C vorheizen
11. Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit reichlich Semmelbrösel bestreuen
12. Den Teig in die Springform füllen und die Kirschen darauf verteilen
13. Den Kuchen auf der untersten Schiene 1 Stunde backen
14. Den Kuchen nach Ende der Backzeit noch 10 Minuten im geöffneten Ofen abkühlen lassen
15. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen

Zeitbedarf

Vorbereitung: 25 Minuten, Backen: 60 Minuten bei ca 180°C, danach 10 Minuten im Ofen abkühlen lassen

