

Kirsch - Nuß - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Gem. Haselnüsse
4		Eier
2	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Blockschokolade
1-2	Gläser	Kirschen
1	Karton	Roter Tortenguß

Anleitung:

Haselnüsse, 4 Eigelb und Backpulver vermischen. Eiweiß schlagen und unter den Nußteig heben. Die Schokolade schmelzen und in den Teig geben. Den Teig 50 Minuten bei 180°C backen. Kirschen auf den ausgekühlten Boden geben. Den Saft mit Tortenguß angedickt auf den Kirschen verteilen. Evtl. mit Sahne verzieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 50 Minuten