

Kirschtorte - Französisch

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Portionen

4		Eier
200	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
125	Gramm	Mehl
100	Gramm	Geriebene Mandeln
100	Gramm	Geriebene Schokolade
500	Gramm	Sauerkirschen (aus dem Glas)
1	Essl.	Rum
1	Essl.	Zimt
1	Essl.	Backpulver

Anleitung:

Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren, dann Rum, Zimt, Mandeln und Schokolade dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und untermischen. Eischnee untermischen. Die Masse in eine Springform füllen und die Kirschen auf den Teig legen.

Bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.