

Nuss - Kuchen - Tiroler

Kategorien: Kuchen, Nuss, Schokolade, Kirsche

Zutaten für: 1 Kuchen

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
125	Gramm	Mehl
200	Gramm	Haselnuesse; gerieben
200	Gramm	Schokolade; gehackt
1	Essl.	Kakao
1	Teel.	Zimtpulver
1		Zitrone - Schale abgerieben
2	Teel.	Backpulver
		Salz
6		Eier (L); getrennt
1	Glas	Sauerkirschen (750 ml)

Anleitung:

Butter mit 2/3 des Zuckers schaumig rühren. Nach und nach die Eigelb unterrühren, dann die uebrigen Zutaten unterheben. Den Eischnee steifschlagen, den restlichen Zucker unter Weiterrühren einrieseln lassen. 1/3 des Eischnees unter die Masse rühren, den Rest vorsichtig unterziehen.

Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten und mit Semmelbroeseln ausstreuen. Den Teig einfuellen und die gut abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf unterster Schiene 60-70 Minuten backen.