

Versunkener Kirschkuchen

Zubereitungs-Zeit ca. 90 Minuten

Zutaten:

80 Gramm Butter od. Margarine
180 Gramm Zucker
1/2 Päckchen Vanillin-Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
100 Gramm gemahlene Haselnüsse
Prise Salz
3 EL Milch
200 Gramm Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
4 Tropfen Bittermandelöl
350 Gramm Kirschen

Zubereitung:

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben
- Die Hälfte des Zuckers, den Vanillezucker, Salz, weiche Butter, Haselnüsse, Milch, Bittermandelöl und Eigelb draufgeben und mit dem Mixer gut verrühren.
- Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben
- Springform (26cm Ø) am Boden fetten und mit etwas Mehl bestreuen.
- Den Teig einfüllen, glattstreichen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen und leicht andrücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 150-170 Grad Celsius (Heißlufttherd) (E-Herd 170-190 Grad Celsius) ca. 55-65 Minuten backen.

Tipp:

Der Kuchen kann nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreut werden.