

Brauner Kirschkuchen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten } 2 Stunden
Zubereitungszeit: 80 Minuten

| ZUTATEN | | |
|--------------------------------------|-----|-----|
| Butter | g | 200 |
| Zucker | g | 250 |
| Eier | St. | 6 |
| Zimt | TL | ½ |
| Haselnüsse, gehackt | g | 100 |
| Mandeln, gehackt | g | 100 |
| Mehl | g | 150 |
| Backpulver | TL | 1 |
| Zartbitterschokolade, gerieben | g | 200 |
| Sauerkirschen, entkernt, Glas, netto | g | 300 |
| Kakao, Puderzucker zum Bestäuben | | |

VORBEREITEN:

1. Backofen vorheizen.
2. Springform ausbuttern.
3. Kirschen abtropfen lassen.
4. Eier trennen; Eiweiß steif schlagen.

ZUBEREITUNG:

1. Butter, Zucker, und Eigelb schaumig rühren.
2. Zimt, Haselnüsse, Mandeln und das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen.
3. Schokolade und Kirschen zufügen.
4. Eischnee unterheben.
5. Teig in Springform backen.
6. Nach Erkalten bestäuben.

| Backofen | Leiste | Grad | Stunden | Minuten |
|---------------------|----------|------|---------|---------|
| Umluft | 2. v. u. | 160 | | 70 - 80 |
| Unter- u. Oberhitze | 2. v. u. | 190 | | 70 - 80 |