

Rezept der Woche

Sauerkirschkuchen ohne Mehl

Zutaten:

4 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Blockschokolade gehackt
100 g Zucker
1/2 Paket Backpulver
2 Gläser Sauerkirschen
1 kl. Flasche Kirschwasser
4 Tüten Tortenguss



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schlagen bis die Masse fast weiß ist, das kann gut 10 Minuten dauern. Die Schokolade, Nüsse und Backpulver vorsichtig unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig wie ein Biskuit aufbacken.

Backofen 175 °C ca. 10- 15 Minuten

Den Kirschsft mit einer kleinen Flasche Kirschwasser mischen.

1/2 Liter Kirschsftgemisch mit dem Tortenguss zubereiten.

Die Kirschen auf den ausgekühlten Boden geben und den Tortenguss drüber geben.

Tipp:

Man kann das Kirschwasser auch einfach weglassen.

Guten Appetit!