

Kirschkuchen

200g Margarine mit
180g Zucker schaumig rühren,
Eigelbe (5 kleine Eier)
125g Mehl
100g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
100g gem. Blockschokolade
1 TL Zimt
1 TL Rum und
1 TL Backpulver dazugeben; zuletzt den schnittfesten
Eischnee (5 Eier) unterheben.
Ein kleines, tiefes Obstkuchenblech fetten und mit
Semmelbröseln einbröseln;
1 Glas Sauerkirschen auf dem ausgewellten Teig verteilen und leicht andrücken.
Backen: 60 – 70 Minuten bei 160°C (Heißluft)

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)