

Kirschkuchen mit Baiser

Zutaten:

180 g Mehl
60 g Speisestärke
150 g Butter
1 Glas Sauerkirschen (mit frischen Kirschen geht es auch)
300 g Zucker
60 g Kokosraspeln
2 Päckchen Vanillezucker
10 g Backpulver
5 Eier
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz



Zubereitung:

- Die Kirschen abtropfen lassen.
- Drei Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen.
- Butter, Vanillezucker, Salz und 120 g Zucker schaumig rühren.
- Eigelb und Eier unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen.
- Mischung unter die Eiermasse rühren.
- Eine Springform einfetten.
- Teig in die Form geben.
- Die Kirschen auf den Teig verteilen.
- Bei 175° C 20 - 25 Minuten backen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Restzucker einrieseln lassen.
- Zitronensaft und Kokosraspeln unter den Eischnee heben.
- Baisermasse auf den Kuchen streichen.
- Weitere 20 - 25 Minuten bei 175° C backen.