

Nusskuchen mit Kirschen

Zutaten:

120 g gemahlene Haselnüsse
600 g Sauerkirschen (alternativ aus dem Glas)
200 g Mehl
170 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
80 ml Irish Coffee Likör
1 Prise Salz
Puderzucker



Zubereitung:

- Kirschen waschen und entsteinen.
- "Glaskirschen" abtropfen lassen.
- Eier trennen.
- Eiweiß mit halber Zuckermenge und Salz steif schlagen.
- Butter, Restzucker und Vanillezucker cremig rühren.
- Eigelb nach und nach unterrühren.
- Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen.
- Zusammen mit dem Likör unter die Eiercreme heben.
- Eischnee ebenfalls unterheben.
- Eine Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Kirschen auf den Teig geben und etwas andrücken.
- Bei 180° C etwa 45 - 55 Minuten backen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstäuben.