

# Nusskuchen

## Zutaten:

4 Eier  
165 g Zucker  
1 EL Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
200 g gemahlene Haselnüsse  
1 kleines Glas Sauerkirschen  
3 EL Milch  
Kuvertüre (Farbe nach Wahl)



## Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen.
- Die Eier trennen.
- Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver und Nüsse vermischen.
- Mischung unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.
- Milch ebenfalls unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Kirschen in etwas Mehl wälzen.
- Eischnee und Kirschen unter den Nussteig heben.
- Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen.
- Bei 175° C etwa 40 Minuten backen.
- Kuchen abkühlen lassen.
- Mit der Kuvertüre überziehen.