Kirsch-Nusskuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 500 g Sauerkirschen aus dem Glas oder frische
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 4 Eigelb
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Teelöffel Backpulver

Außerdem:

- Brösel für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen, die frischen Kirschen waschen,
   abtrocknen und entsteinen.

2. Die Kuvertüre reiben.

3. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das Eigelb nacheinander unterrühren.
   Das Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen.

4. Kuvertüre mit den gemahlenen Nüssen und den Backpulver mischen und unter die
   Buttermasse rühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

5. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) fetten
   und mit Brösel ausstreuen.

6. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen.

7. Den Kuchen auf der unteren Schiene ungefähr 60 Minuten backen.

8. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren
   mit Puderzucker bestäuben.