

## REZEPT FÜR KIRSCH-NUSSKUCHEN



### KIRSCH-NUSSKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für ca. 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit**

#### Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 170 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (M)
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 1,5 TL Backpulver
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 3 EL Rum
- 750 g Sauerkirschen
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich



2003

#### ZUBEREITUNG

**498**

Kcal

Pro Stück ca.

**7**

Gramm

Eiweiß

**46**

Gramm

Kohlenhydrate

**31**

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker, Zimt und Salz cremig schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und mit Rum kurz unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 55 Minuten backen ([Stäbchenprobe](#)). Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Inzwischen Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. 450 g Kirschen mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Kirschen unterheben und 15 Minuten ziehen lassen.

3. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Kirschtopping darauf verteilen und 1 Stunde kühl stellen.

#### Tipp:

Verwende außerhalb der Saison aufgetaute TK-Kirschen für das Topping.