

Kirsch-Nuss-Rührkuchen

(20 Portionen)



Zutaten: 200 g Äpfel, fein geraspelt
300 g Sauerkirschen (Glas)
4 Eier
120 g Zucker
75 g gemahlene Haselnüsse
200 g Mehl
2 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 TL Puderzucker

Zubereitung: Die Äpfel schälen und fein raspeln.
Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.
Backofen auf 180 ° vorheizen.
Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker sehr schaumig rühren.
Äpfel und Haselnüsse unter die Masse rühren.
Mehl mit dem Backpulver und Zimt mischen und auf den Teig sieben. Anschließend unterrühren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit den gut abgetropften Kirschen unter den Teig heben.
Teig in eine mit Backpapier oder Backfolie ausgelegte Kastenform füllen und ca. 70 Minuten backen.

Pro Portion: 1 J, 35 GK