

Kuchen – „Brauner Kirschkuchen“

Zutaten sind:

➔	130 gr. Mehl
➔	2 TL Backpulver
➔	180 gr. Zucker
➔	4 Eier
➔	75 gr. Butter
➔	100 gr. Gestiftete Mandeln
➔	100 gr. Blockschokolade oder Schokoladenstreusel
➔	1 Tl. Zimt
➔	3 Eßl. Rum
➔	1 Glas Sauerkirschen
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Den Rührteig (mit zerlassener Blockschokolade) herstellen und in eine Form mit 26 cm Durchmesser geben. Danach die abgetropften Sauerkirschen auf dem Teig verteilen

Weitere Bemerkungen: Der Kuchen wird nicht sehr hoch, schmeckt aber durch die Kirschen und Mandeln sehr gut

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

Etwa 30 Min.

El.-Herd *backen*

ca. 45 Minuten bei 200° backen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“