

Nuss - Kirsch - Eierlikörkuchen

Boden und Kirschen mache ich schon an Abend vorher

Eier und Zucker schaumig rühren, Haselnüsse mit Backpulver mischen und darunterheben. Springform fetten und mit Paniermehl austreuen. Teig einfüllen und bei 200 Grad 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen. Sauerkirschen mit Saft aufkochen und mit Puddingpulver, vorher mit etwas Kirschsafte glatt gerührt, binden. Auf den Boden in die Springform geben. Abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen und auf den Kirschen verteilen Sahne mit Gabel tief einritzen und Eierlikör darüber gießen (Mache meistens noch mit Spritzbeutel einen Sahnerand, dann geht mehr Eierlikör drauf). 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 3 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

3 Ei(er)
150 g Zucker
200 g Haselnüsse, gemahlen
1 Msp. Backpulver
1 Glas Sauerkirschen
1 Beutel Puddingpulver, Vanille
500 ml Sahne
2 Sahnesteif
2 Vanillezucker
Paniermehl
Eierlikör