



Marion's Schoko-Kirsch Kuchen

Zutaten:

- 8 Eier
- 400g Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Zitronenschale, abgerieben
- 400g Zucker
- 400g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 Glas Kirschen entsteint
- Kakao oder Staubzucker zum Besteuen

Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen, Butter mit den Dottern, Zimt, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren. Zucker langsam unterrühren. Mehl mit Backpulver versieben und unter den Dotterabtrieb heben. Zuletzt den Schnee mit einem Schneebesen unterziehen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Masse aufstreichen und mit den Kirschen belegen. Im vorgeheizten Rohr bei 160°C ca. 45 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Kakao oder Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at