

Süßkirschkuchen nach Tiroler Rezept



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
Tarteform 26 cm



Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit
30-40 Minuten

Zutaten

6 Eiweiß
4 Eigelb
1 El. Rum
2 El. Wasser
½ Tl. Zimt
½ Tl. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker
eine Prise Muskatnuss
100 gr Zucker
100 gr Mehl
50 gr Paniermehl
50 gr Haselnüsse (gemahlen)
500 gr frische Kirschen



Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die Kirschen waschen und entsteinen.

Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker, den Gewürzen, dem Rum und dem Wasser ebenfalls schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Paniermehl und Haselnüsse miteinander vermischen.

Den Eischnee und die Mehlmischung abwechselnd in die Eigelbmasse unterheben.

Die Hälfte des Teiges in die Form geben, gleichmäßig verteilen und die Kirschen darüber geben. Zum Schluss den restlichen Teig darüber verteilen.

Den Kuchen ca. 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Den Kuchen noch heiß mit Puderzucker bestreuen. Abkühlen lassen und genießen.

Gedanken: Am besten bereitet ihr diesen Kuchen mit frischen Kirschen zu. Wir haben sie selbst gepflückt und als Krönung des Tages gab es dann einen himmlisch leckeren Kirschkuchen. Tiroler Kuchen sind meistens recht einfach. Ich denke, darin steckt das Geheimnis, denn die einfachen Sachen schmecken oft am besten.

Dank dem Paniermehl hat der Kuchen außerdem einen leichten Biss.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

