

Nusskuchen mit Sauerkirschen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
3		Eier
200	Gramm	Nuesse
1	Teel.	Backpulver

BELAG

1	Dose	Sauerkirschen
1	Pack.	Vanillepudding
400	ml	Sahne
		Mandelscheiben

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier dazugeben. Nuesse und Backpulver vermischen auch dazugeben. Den Teig in eine Springform geben und ca. 20 Min. bei 190°C Backen. Den Kuchen nicht zu dunkel werden lassen. Sauerkirschen samt Saft aufkochen und mit Vanillepudding andicken. Wer Moechte kann auch noch einen Schuss Rum hineingeben. Die Kirschen auf Den Kuchen geben und kalt werden lassen. Dann Sahne schlagen und auf die Kirschen geben. Mandelscheiben in einer Pfanne mit wenig Fett roesten und auf der Sahne verteilen.