

Rezept

Kirschkuchen vom Blech

Ein Rezept von Kirschkuchen vom Blech, am 19.04.2024

Zutaten

1,5 kg Kirschen	2 EL Fruchtzucker
100 g Quinoa	4 Eier
1 Prise Salz	100 ml Rapsöl
2 EL Agavendicksaft (Reformhaus, Bioladen)	200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Buchweizenmehl	1 TL Weinstein-Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 20 SCHNITTEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 197 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, halbieren, entsteinen und mit 1 EL Fruchtzucker vermischen. Quinoa in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Das Öl mit Agavendicksaft, restlichem Fruchtzucker und den Eigelben glatt rühren. Quinoa und Haselnüsse einrühren.

4. Das Buchweizenmehl mit Backpulver mischen und mit dem Eischnee locker unter die Eigelbmasse heben.

5. Teig gleichmäßig auf das Blech streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen.