Rezept

Nusskuchen mit Kirschen und Zimt

Ein Rezept von Nusskuchen mit Kirschen und Zimt, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	gemahlene Haselnusskerne
1/2 Pck.	Backpulver
1/2 TL	Zimtpulver
180 g	Zucker
3 EL	Rum
50 g	Mehl
200 g	Sahne
	Puderzucker und Zimtpulver (nach Belieben)
100 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
100 g	zarte Haferflocken
4	Eier
200 g	weiche Butter
500 g	gut abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)
	Butter und Mehl für die Form
1-2 EL	Rum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Kuvertüre fein reiben. Das Backpulver sieben und mit Kuvertüre, Haferflocken, Nüssen und Zimt mischen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 80 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen.

3. Die weiche Butter mit dem restlichen Zucker, dem Rum und den Eigelben schaumig rühren. Den Eischnee daraufsetzen, die Kuvertüre-Haferflocken-Mischung darüberstreuen und alles mit einem Teigschaber unterheben. Die Sauerkirschen kurz im Mehl wälzen und zuletzt unter den Teig heben.

4. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann stürzen. Am besten mit Weihnachtssahne servieren. Dafür Sahne halbsteif schlagen und mit Rum, etwas Puderzucker und Zimtpulver aromatisieren.