

Mandel-Kirsch-Kuchen

(1 Blech)

2 Gläser	Sauerkirschen	in einem Sieb gut abtropfen lassen.
9	Eiweiß	Für den Teig steif schlagen.
9	Eigelb	In einer anderen Schüssel mit
250 g	Zucker	
1 Packung	Vanillezucker	und
1 Msp.	Zimt	schaumig schlagen. Anschließend
300 g	gemahlene Mandeln	und
100 g	Semmelbrösel	untermengen. Den Eischnee unterheben.
		Den Teig in eine gefettete Fettfangschale oder Backblech streichen. Die Kirschen darauf verteilen und im Backofen bei Heißluft 160°C etwa 45 Minuten backen. Mit
	Puderzucker	bestäuben und servieren.

Guten Appetit!