

## "Saftiger Kirschkuchen" von I. Hansen, Westerholz

<b>4 Eiweiß</b>	Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.
<b>75 g Zucker</b>	
<b>200 g Mehl</b>	Die anderen Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Eischnee und die Kirschen unterheben.
<b>1 TL Backpulver</b>	
<b>100 g Zucker</b>	Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
<b>1 P. Vanillezucker</b>	Bei 180°C 45-50 Minuten backen.
<b>100 g gem. Mandeln</b>	
<b>250 g Mascarpone</b>	
<b>4 Eigelb</b>	
<b>6 EL Milch</b>	
<b>1 Glas Kirschen</b>	

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.