

Französischer Kirschkuchen

1 Glas Sauerkirschen
100g Schoko-Streusel
200g weiche Butter
150g brauner Zucker
4 Eier
125g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Rum
125g gemahlene Haselnüsse
1 Pr. Salz

Die Kirschen abtropfen lassen. Eine Springform ausbuttern. Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach in die Butter-Zucker-Mischung geben. Mehl, Backpulver, Zimt und Nüsse vermengen und unter den Teig heben. Mit Rum abschmecken, danach die Schoko-Streusel dazugeben. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen (allerdings nicht zu fest) und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und die Sauerkirschen darauf verteilen und etwas hineindrücken.

Bei 180°C ca. 45 Minuten backen (Ober-Unter-Hitze)