

# Kirsch Schoko Nuss Kuchen mit Baiser

---



## Zubereitung

- Ofen auf 180 °C vorheizen
- Springform mit Backpapier auslegen
- Butter cremig aufschlagen
- Zucker, Vanillezucker, Salz unterrühren
- Eier und Eigelbe nacheinander unterrühren
- Mehl, Backpulver, Mandeln mischen
- Mit Rum zum Teig geben, glatt rühren
- Teig in die Form füllen
- Kirschen darauf verteilen
- 30 Minuten backen
- Eiweiß mit Salz steif schlagen
- Zucker einrieseln lassen, ca. 5 Minuten steif & glänzend schlagen
- Baiser auf dem Kuchen verteilen
- Weitere ca. 15 Minuten backen, bis leicht goldbraun
- Auskühlen lassen, aus der Form lösen

## Zutaten – Rührteig

- 500 g Kirschen
- 160 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Schokoraspeln
- 2 EL Rum

## Zutaten – Baiser

- 2 Eiweiß
- ca. 110 g Zucker
- 1 Prise Salz