

ANDECHSER NATUR

Kirsch Haselnuss Traum

So geht's



Zutaten

Für den Teig:

- 65g ANDECHSER NATUR Bio Almbutter
- 65g Zucker
- 150g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver

Füllung:

- 1 Glas Kirschen

Decke:

- 175g Haselnüsse, gemahlen
- 3 Eier
- 200g Zucker
- 50g Mehl
- 100g ANDECHSER NATUR Bio Almbutter
- 2 TL Backpulver

Zubereitung

Die Butter schmelzen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend in eine 26er Springform drücken. Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf den Boden geben. Nun die Butter schmelzen, mit den restlichen Zutaten für die Decke verrühren und auf die Kirschen streichen. Bei 175 Grad ca. 1 Std. backen. Am besten die Stäbchenprobe

machen, ob der Kuchen durch ist, denn jeder Ofen ist anders. Mit Puderzucker bestäuben! Ein Rezept von Franziska Donat - gutes Gelingen!