

Kirsch-Grieß Kuchen



ZUTATEN

- 150g Grieß
- 150g Mandeln (gemahlen, mit Schale)
- 175g Zucker
- 6 Eier
- 350g = 1 Glas Kirschen/Schattenmorellen
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen vorheizen auf 180°C (Ober-/ Unterhitze) oder 160° Umluft und die Springform mit etwas Butter oder Margarine fetten.

Schritt 2

In einer Rührschüssel die 6 Eigelb, den Zucker mit den Saft der ausgepressten Zitrone verrühren.

Schritt 3

Den Grieß und die Mandeln in der Schüssel unterrühren, dann den Eischnee unterheben und die Rührteig-Masse in die gefettete Springform geben.

Schritt 4

Die Kirschen im Sieb abtropfen lassen und anschließend auf dem Teig verteilen.

Schritt 5

Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 60 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Schritt 6

Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen, aus der Springform nehmen und je nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland