

## Eierkuchen mit Pilzen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Biskuit  
Kirsche  
Likoer  
Kuchen

### \* TEIG

Fett für die Form

- 3 Eier (Gr.M)
- 3 tb ;Wasser
- 150 g Zucker
- 20 g Mehl
- 1/2 ts Backpulver
- 200 g Mandeln; gemahlen
- 10 g Paniermehl

### \* KOMPOTT

- 2 Kirschgläser a 720 ml
- davon 550 ml Saft abmessen
- 75 g Zucker
- 3 pk Tortenguss, rot
- 3 tb Kirschwasser nach Belieben
- 400 ml Schlagsahne
- 2 pk Vanillezucker
- 2 pk Sahnefestiger
- 4 tb Eierlikör
- 25 g Mandelblättchen

### \* QUELLE

- kochen & genießen 3/97
- erfasst von Petra Holzapfel

Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) nur am Boden fetten. Eier trennen. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Backpulver, Mandeln und Paniermehl mischen und vorsichtig unterheben. Mandelmasse in die Form füllen und im heißen Backofen 20-25 Minuten backen. Boden mit einem Messer vom Rand lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den abgemessenen Saft mit Zucker, Gusspulver und evt. Kirschwasser verrühren. Aufkochen und die Kirschen unterheben. Das Kompott kurz abkühlen lassen. Mandelboden auf eine Tortenplatte legen und den Formrand darumschliessen. Kirschkompott einfüllen und glattstreichen. 1-2 Stunden kaltstellen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne mit einem Teigschaber gleichmäßig auf die Kirschen streichen. Eierlikör auf die Sahne träufeln und gleichmäßig verstreichen. Nach Belieben

Mandelblättchen rösten und auf den Rand streuen.