

## Kirschen auf Mandelbiskuit - Croquant de Cerises en Bavar

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

Kuchen  
Gebaeck  
Pralinen

\*

200 g Butter  
180 g Zucker  
4 Eier  
125 g Mandelblättchen  
100 g Raspelschokolade  
250 g Mehl  
1 pk Backpulver  
1 ts Zimt  
3 tb Rum  
500 g Sauerkirschen

Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Gewürze, Mandeln, Backpulver, Mehl, Schokolade und Rum unterziehen.

1/3 des teiges in eine mit backpapier ausgelegte Springform streichen, Kirschen darauf geben und mit dem restlichen teig bedecken.

40-50 min bei 175°C backen