

## Tesuque - Kuerbiskekse

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

Kuchen  
Nuss  
Schokolade  
Kirsche

200 g Butter  
250 g Zucker  
125 g Mehl  
200 g Haselnüsse; gerieben  
200 g Schokolade; gehackt  
1 tb Kakao  
1 ts Zimtpulver  
1 Zitrone: Schale abgerieben  
2 ts Backpulver  
;Salz  
6 Eier (L); getrennt  
1 Glas Sauerkirschen (750 ml)

\* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Butter mit 2/3 des Zuckers schaumig rühren. Nach und nach die Eigelb unterrühren, dann die übrigen Zutaten unterheben. Den Eischnee steifschlagen, den restlichen Zucker unter Weiterrühren einrieseln lassen. 1/3 des Eischnees unter die Masse rühren, den Rest vorsichtig unterziehen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und die gut abgetropften Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf unterster Schiene 60-70 Minuten backen.