

Windbeutel mit Himbeer-Kirschen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Nuß
Zimt

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 400 g geriebene Haselnüsse
- 2 tb Semmelbrösel (Paniermehl);
; gehäuft
- 2 gestrichene Teelöffel
; Backpulver
- 2 ts Zimt; evtl. mehr

Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Nüsse mit den Semmelbröseln, dem Backpulver und dem Zimt vermischen und löffelweise unter die Eiercreme rühren. In einer Kastenform oder einer kleinen Springform bei 175Grad 55-65min backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzuckerguss überziehen.

Schmeckt auch ohne Zimt, und wer es schokoladiger mag, könnte ihn mit zusätzlich 100g gehackter Schokolade ausprobieren.