



September 2016

Roggen- Sauerkirsch- Kuchen

Zutaten:	Zubereitung:
1 eckiges Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten.	
250 g Roggenmehl 250 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln 1 P. Backpulver 1 EL Zimt 1 EL Kakao 200 g weiche Butter oder Margarine 150 g Zucker 4 Eier 1/8 l Kirschsaff Evtl. 2 cl Kirschwasser	Die Zutaten der Reihe nach in die Rührschüssel der Küchenmaschine wiegen, Rühren bis die Zutaten sich verbunden haben, Den Teig auf das Backblech streichen.
1 kg entsteinte Sauerkirschen	Abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.	
Tipp: Aus dem Teig lassen sich auch sehr gut Muffins backen.	

