Vorgestellt von
A. u. H. Jungclaus

Nusskuchen (runde Form; 1 1/2 fache Menge für ein Blech)

Zutaten

- 10 Eier
- 300 g Mandeln (oder Nüsse)
- 250 g Zucker
- 2 EL Mehl
- etwas Zimt
- 1 Glas Kirschen
- 1 Tafel Zartbitterschokolade/Blockschokolade ca. 150 g

Zubereitung

- Eigelb mit 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen
- 100 g Zucker dazugeben
- den restlichen Zucker mit den 10 Eiweiß schlagen
- Mehl/Zimt hinzugeben u. alles miteinander vermengen
- zum Schluss die klein geschnittene Schokolade unterheben
- die Masse in die Form geben
- die Kirschen darauf verteilen
- bei ca. 175°C 1 Std backen
- mit Zimt-Puderzucker bestäuben

Einhellige Meinung der Teilnehmer ICS-Norden: aufnehmen in unsere Rezepte