



Kirsch - Eierlikörtorte

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 3 Ei(er)
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 200 g Haselnüsse, gemahlene
- 2 TL Backpulver
- 1 Glas Kirsche(n)
- 1 Puddingpulver, Vanille
- 2 Becher Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren und Nüsse und Backpulver unterheben. Den Teig in einer Springform bei 180° 15-20 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Den Saft der Kirschen auffangen und mit dem Puddingpulver und 2 El Zucker zu einem Pudding kochen. Kirschen unter den Pudding mischen und abgekühlt auf den Boden streichen. Die geschlagene Sahne auf die Kirschen geben und mit Eierlikör die Torte verzieren.