

Kirschcreme auf Nussboden mit Eierlikör



Dass die Kirschen vom eigenen Baum entsteint und eingeweckt werden ist bei uns eine Selbstverständlichkeit. Daraus entstehen die leckersten Kirschkuchen. Vorsicht Suchtgefahr.

Zutaten:	Zubereitung:
3 Eier	mit
150 g Zucker	zu einer dicken Creme rühren.
200 g gemahlene Haselnüsse (oder Wahnüsse)	und
1 Mssp. Backpulver	unterheben, in eine gebröselte Springform von 28 cm Durchmesser füllen.

Temperatur:	175 Grad. Ober und Unterhitze, vorheizen.
Backzeit:	30 Minuten backen

1 Glas Sauerkirschen oder Süßkirschen	gut abtropfen lassen. Dabei den Kirschsafft auffangen.
1 Pck Vanillepudding-Pulver	mit 100 ml von dem Kirschsafft glatt rühren. 400 ml von dem Kirschsafft aufkochen lassen und das Puddingpulver unterrühren. 1-2 Minuten zu einem roten Pudding verkochen lassen. Anschließend die abgetropften Kirschen unterheben. Die Masse 15 Min zugedeckt! abkühlen lassen. Anschließend nochmals durchrühren und auf dem Nuss-Boden verteilen. Über Nacht gut auskühlen lassen.
2 1/2 Becher Sahne (= 500 ml)	steif schlagen. Etwas von der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Rest der Sahne auf den Kuchen streichen. Den Kuchen vorsichtig aus der Springform lösen und auf eine Servierplatte geben. Den Rand mit Sahnetupfen dicht an dicht bespritzen. Der Sahnekrantz darf keine Lücken haben!
Eierlikör	in die Mitte füllen.

