

Kirsch- oder Apfelkuchen



Zutaten:

250 gr. Butter
200 gr. Mehl
200 gr. Zucker
1 Vanillezucker
1/2 P. Backpulver
1 Prise Salz
6 Eier
2 Essl. Rum
Vanillearoma
200 gr. Geriebene Haselnüsse
1 Glas Sauerkirschen oder 4-5 Boskop-Äpfel

Die Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren.
Dann nach und nach die Eier und das Mehl und die Haselnüsse und die Aromen dazugeben.
Alles auf Stufe 3 des Rührgerätes glatt rühren.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden und die Ränder mit Margarine einfetten.
Teig hinein geben und die gut abgetropften Kirschen oder die in viertel geschnittenen Äpfel darauf geben

Das ganze ca. 3/4 bis 1 Std. im Umluftherd bei ca. 180 Grad backen.
Mit Puderzucker bestreuen