

Zutaten

- 125 g Butter, weich
- 100 g Kirschen aus dem Glas, gut abgetropft
- 80 g Puderzucker
- Vanillemark, Abrieb einer halben Zitrone
- 3 Eigelb, 3 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- 25 g Haselnussgrieß
- 50 g Haselnüsse, geröstet und gehackt
- 2 Prisen Backpulver
- Kuchenförmchen

Kuchen

Haselnuss-Kirsch-Küchlein

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Haselnuss-Kirsch-Küchlein. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von Kochateliers inspirieren!

So wird’s gemacht:

1. Butter mit Puderzucker und Vanillemark cremig aufschlagen, das Eigelb nacheinander hinzugeben.
2. Das Eiweiß separat aufschlagen, den Zucker nach und nach hinzugeben und dann vorsichtig unter die Buttermasse heben. Zum Schluss das Mehl, Haselnussgrieß, die gehackten Haselnüsse und die Kirschen unterrühren. Bei 180 °C im Ofen, je nach Förmchengröße, ca. 15 - 20 Minuten backen.