

Zutaten

Cakeform 20 cm

- 100g Puderzucker
- 100g flüssige Butter
- 200g Vermicelles (Maronen-Püree)
- 150g gemahlene Haselnüsse
- 1 Esslöffel Kirsch
- 3 Eier
- 1 Esslöffel Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver

Vermicelles-Cake

Zubereitung

1. Den Puderzucker, die flüssige Butter und das Vermicelles in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Anschliessend die Eigelb, die gemahlene Nüsse, den Kirsch, den Vanillezucker und das Backpulver unter die Masse rühren.
3. Im Anschluss den Eischnee sorgfältig darunterziehen.
4. Die Masse in die eingefettete und leicht bemehlte Backform geben.
5. Der Kuchen benötigt im vorgeheizten Ofen (180° Umluft) in der Ofenmitte ca. 55. Minuten.

