



Vermicelleskuchen

Zutaten

100g Puderzucker
100g flüssige Butter
200g Vermicelles
150g gemahlene Haselnüsse
1 Esslöffel Kirsch
3 Eier
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

Den Puderzucker, die flüssige Butter und das Vermicelles in einer Schüssel schaumig rühren. Anschließend die Eigelb, die gemahlene Nüsse, den Kirsch, den Vanillezucker und das Backpulver unter die Masse rühren. Im Anschluss den Ei-Schnee sorgfältig darunterziehen.

Die Backform gut einbuttern und einmehlen und die Masse in die Backform geben.

Der Kuchen benötigt im vorgeheizten Ofen (180°) in der Ofenmitte ca. 55. Minuten.

En Guete

