

Aus der Hildegard Küche

Dinkelvollkorn-Kirschenkuchen

1 Tasse entsteinte dunkle (Sauer-)Kirschen
3 Eier
1 Prise Salz
80 g Rohrzucker
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
1/2 TL Vanille-Extrakt
100 g Dinkelvollkornmehl

Die entkernten Kirschen abtropfen lassen. In der Zwischenzeit bereitet man einen Biskuitteig, indem man das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlägt, wobei man den Zucker noch vor Schluß löffelweise unterrührt. Danach verrührt man das Eigelb mit Zitronenschale und -Saft und Vanille. Ein Teil des Eischnees hebt man nun in die Eigelbmasse und gießt dann die Eigelbmasse auf den Eischnee. Das Mehl darüber sieben und alles vorsichtig vermischen. Nicht zu lange und zu fest rühren. Den Teig in die gefettete Tortenform (23 cm Durchmesser) gießen und gleichmäßig mit den Kirschen bedecken.

Auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze backen.