

# Rezept Prager Kirschtorte

## Zutaten:

4 Eier  
200 g weiche Butter  
80 g Puderzucker  
1 Pack. Vanillezucker  
100 g Schokolade  
100 g Feinkristallzucker  
125 g Mehl  
1 gestr. Teel. Backpulver  
125 g geriebene Nüsse  
1 Teel. Zimt  
4 EßL. Rum  
700 g entsteinte Sauerkirschen

## Zubereitung:

Eier trennen. Dotter, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann die Schokolade (vorher im Wasserbad schmelzen) einmengen.

Eiklar steif schlagen, Kristallzucker nach und nach einschlagen und auf die Dottermasse geben.

Backpulver, gesiebtes Mehl, Nüsse und Rum mischen und vorsichtig unterziehen.

Jetzt noch die abgetropften Sauerkirschen unterheben und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Auf der unteren Hälfte in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C ca. 50-55 Min. backen.

[zurück zu den Tortenrezepten](#)