



**ZUTATEN:** Zutaten für 1 Springform  
(Durchmesser 26 cm)  
200 g Grünkernschrot  
250 ml Milch  
4 Eier  
80 g Butter  
3 EL Honig  
1 TL Zimt  
1 Prise Meersalz  
500 g Sauerkirschen  
Fett für die Form

## GRÜNKERN-KIRSCHKUCHEN

Milch erhitzen, den Grünkern einrühren und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelb, Butter und Honig schaumig schlagen und mit den Gewürzen und der Grünkernmasse vermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in eine gefettete Form füllen und mit den Kirschen belegen. Backen: 40 Min. bei 200 °C.



### TIPP:

Grünkernkuchen hält sich besonders lange frisch. Er entwickelt sein typisches Aroma erst am zweiten Tag.  
Weitere Rezepte finden Sie unter [vondaheim.de](http://vondaheim.de)

## EINLADUNG ZUM KAFFEEKLATSCH

Liebe/r

---

ein Tässchen Kaffee und  
ein Stückchen Kirschkuchen  
mit besten Zutaten.

Natürlich. VON DAHEIM.

Was fehlt zum Glück? Natürlich du.

Wann:

---

---

Wo:

---

---