

Kirsch-Baisertorte aus dem Cupcake-Wrapper

Zutaten (ca. 16 Stück):

Für den Rührteig

- 200 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 6 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 330 g Mehl
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 120 ml Milch

Für den Belag

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 400 g Puderzucker
- ca. 600 g Kirschen

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen.
3. Nach und nach die Eigelbe und das Salz hinzufügen.
4. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.
5. Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Eisschnee solange weiterschlagen, bis die Masse Spitzen zieht.
6. Kirschen waschen und entkernen (aus dem Glas abtropfen lassen).

