

Kirschenplotzer 1

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

200		Weckmehl
125		Margarine
125		Zucker
125		Haselnüsse; gerieben
5		Eier
20	ml	Kirschwasser
375	ml	Milch
1		Kirschen

Anleitung:

Weckmehl in Milch einweichen, Kirschwasser unterrühren. Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb zufügen und 5 Minuten schlagen. Weckmehl und Nüsse zufügen.

Vorsichtig steifgeschlagenes Eiweiß unterziehen, ebenso die gewaschenen und entstielteten Kirschen. Masse in eine gefettete Springform geben und 1 Std. bei 200°C backen.

Dazu: Vanillesosse