

Kirschenplotzer 2

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte, Kirschen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

125		Butter
100		Marzipanrohmasse
90		Eigelb
15		Zitronenschale; abgerieben
12		Zimt
3		Salz
		Muskat

FÜR DEN EISCHNEE

5		Eiweiß; 160 g
100		Zucker
50		Mehl
80		Gemahlene Biskuitbrösel
50		Gemahlene Mandeln
2		Backpulver
200	ml	Lauwarme Milch
2		Milchbrötchen
1300		Süßkirschen; entsteint

Anleitung:

Die Butter, die Marzipanrohmasse, das Eigelb und die Gewürze schön schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Eiweiß und Zucker zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Nach und nach die Eischneemasse in die Buttermasse geben und leicht unterziehen. Danach die in lauwarmer Milch aufgeweichten Milchbrötchen und die Kirschen mit dem Saft hinzugeben.

Mehl, Biskuitbrösel, Mandeln und Backpulver gut vermischen und dann in die Masse untermischen.

Falls die Kirschen sehr saftig sind kann noch mit etwas Biskuitbröseln oder Nüssen nachreguliert werden.

Eine konische Backform mit 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe ausbuttern und mit Mehl bestreuen. Den Boden mit Pergament oder Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 190Grad ca. 70 Minuten backen.

Danach den Kirschenplotzer stürzen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und auf jedes Stück eine schöne pralle Kirsche setzen.

Zu einem Kirschenplotzer passt hervorragend eine Vanillesauce oder Schlagsahne und Vanilleeis. Wenn nicht alle Kerne aus den Kirschen entfernt wurden macht nichts. In einem richtigen Kirschenplotzer dürfen ein paar Kerne nicht fehlen.