

Kirschenplotzer - Einfach

Kategorien: Backen, Kuchen, Kirschen, Obst

Zutaten für: 1 Rezept

1		Kirschen
6		Eigelb
6		Zucker
100		Butter
1/2		Zimt
300		Paniermehl
125	ml	Rotwein
40	ml	Kirschwasser
100		Haselnüsse; gemahlen
6		Eiweiß
		Butter, oder Margarine zum Einfetten

Anleitung:

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren, abwechselnd Paniermehl und Rotwein langsam einrühren, zuletzt Zimt, Kirschwasser und Nüsse zugeben.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Kirschen waschen und abtrocknen. Vorsichtig in den Teig geben und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Backform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200GradC 10 Minuten backen, danach bei 180GradC 50 Minuten.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Dazu: Vanillesauce