

Kirschenplotzer mit Zimt

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte, Kirschen

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Milch
6	Stücke	Brötchen (vom Vortag)
5		Eier
100	Gramm	Butter (zimmerwarm)
120	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
1	Stück	Abgeriebene Zitronenschale
20	ml	Kirschwasser
650	Gramm	Kirschen
1	Pack.	Vanillezucker
1		Puderzucker

Anleitung:

Die Kirschen entstielen und entsteinen.

Die Milch erhitzen, die Brötchen grob würfeln und mit der Milch übergießen. Die Eier trennen. Die weiche Butter mit Zucker, Zimt, abgeriebener Zitronenschale und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers 3 Min. schaumig schlagen. Das Kirschwasser unterrühren.

Die Masse mit den Brotwürfeln und den Kirschen mischen. Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter die Brot-Eigelb-Masse heben.

Alles in eine gefettete Aluform geben und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und servieren. Der Kirschenplotzer schmeckt warm; oder kalt.

Dazu passt Vanillesosse.