Kirschplotzer



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Nicole Seckinger
zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Zutaten:

- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 200 g Zwieback
- 150 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
- 125 ml Weißwein
- 3 – 4 Esslöffel Kirschwasser
- 1 Messerspitze Zimt
- 1250 g schwarze Kirschen
- Weitere Fotos

Zubereitung

1. Für die Masse die
   Butter schaumig rühren. Zucker und Eigelb dazu geben und

unterrühren.
Zwieback zerbröseln und das Kirschwasser und den Wein darüber gießen.
Mandeln oder Haselnüsse, Zimt und Zwieback in die Masse geben und unterrühren.

2. Kirschen waschen und entsteinen. Kirschen unter die Masse rühren.
   Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

3. Eine
   Springform (Durchmesser 26 cm) gut fetten, die Masse einfüllen und glatt streichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 160-150°C etwa 60 Minuten backen.