

Rezept

Resteverwertung: Kirschenplotzer

Ein Rezept von Resteverwertung: Kirschenplotzer, am 13.11.2024

Zutaten

5 Brötchen vom Vortag (oder 250 g Weißbrot)	250 ml Milch
100 g Butter	80 g Zucker
5 Eier	1/2 TL Zimtpulver
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	1 EL Kakaopulver
2 EL Kirschwasser (nach Belieben)	500 g Schwarz- oder Sauerkirschen
2 EL ganze Mandeln	Butter und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in grobe Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und darübergießen. Einige Minuten einweichen. Inzwischen die Butter und 40 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers gut schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelbe, Gewürze, Kakao und das Kirschwasser (falls verwendet) unterrühren. Eiweiße mit übrigem Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Behutsam unter die Eigelbcreme heben.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kirschen waschen und gut trocken tupfen, aber nicht entsteinen (sie würden sonst zu viel Saft verlieren). Die weiche Brötchenmasse gut unter die Butter-Eier-Masse rühren, dann die Kirschen kurz untermischen.
3. Eine große Auflaufform (ca. 30 cm Länge, ersatzweise eine Springform mit 26 cm Ø) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Auflaufmasse hineingeben und glatt streichen. Die Mandeln grob hacken und daraufstreuen. Den Auflauf im heißen Ofen 55-60 Min. backen, bis die Kruste hellbraun und knusprig ist. Dazu passt Vanillesauce.