

Rezept

Rosas feiner Kirschkuchen

Ein Rezept von Rosas feiner Kirschkuchen, am 25.03.2023

Zutaten

4 Scheiben Toastbrot	100 ml Milch
1 kg frische, vollreife Kirschen	6 Eier
1 Prise Salz	200 g weiche Butter
200 g Zucker	50 g Sahne
150 g gemahlene Mandeln	1/3 TL Zimt
1 Prise Nelken	2 EL Kirschwasser (wer mag)
50 g Puderzucker zum Bestäuben	Fett und Semmelbrösel für die Backform

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Die Kirschen waschen, in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter und Zucker schaumig schlagen, Sahne und Eigelbe unterrühren.
4. Das eingeweichte Toastbrot leicht ausdrücken, mit Mandeln, Zimt, Nelken und Kirschwasser – wer mag – unter den Teig rühren. Zunächst die Kirschen, dann den Eischnee unterheben.
5. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. 15 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.