

Dessert

Grosmutters Kirschenkuchen

200 g Zopf, evtl. altbacken
2 ½ dl Milch, warm oder Rotwein
100 g Butter oder Margarine, zimmerwarm
150 g Zucker
1 P. Oetker Vanillin Zucker
1 Fl. Oetker Kirscharoma oder Kirschwasser
zB. Baselbieterkirsch oder Schwarzbubenkirsch
4 Eigelbe
100 g Mandeln gemahlen
800 g Kirschen, mit Steine oder entsteint
4 Eiweiss
Zum Bestreuen, etwas Puderzucker
Zum Garnieren, einige Kirschen, entsteint



Zubereitung:

Den Zopf in kleine Stücke schneiden und mit der Milch übergiessen. 10 Minuten stehen lassen. Inzwischen die Butter schaumig rühren. Nach und nach drei Viertel des Zuckers, den Vanillin-Zucker, das Kirsch-Aroma, die Eigelb und die Mandeln beifügen.

Den Zopf gut ausdrücken und unter den Teig rühren. Die Kirschen sorgfältig unterheben. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen (Schnittprobe) und unter ständigem schlagen, löffelweise den Rest des Zuckers begeben. Den Schnee auf die Teigmasse geben und sorgfältig unterheben.

Den Teig in eine gut gefettete und mit Mehl bestäubte Springform füllen, oder in kleine Feuerfeste Schalen. Im untersten Drittel des vorgeheizten Ofens backen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und mit einigen Kirschen ausgarnieren. Lauwarm servieren.

Backen: ca. 30 Min. Elektrisch: 210-220° Heissluft: 190-200°