

## Kirschplotzer

Ein Backbüchlein aus dem Markgräflerland, welches es nicht mehr zu kaufen gibt, hat der Riedlinger Gesangverein schöne Backrezepte zusammen getragen mit vielen bewährten Rezepten, darauf backen wir einen feinen Kirschplotzer.

Zutaten:

- ♥ 5 Eier
- ♥ 150 Gramm Butter weich
- ♥ 180 Gramm Zucker
- ♥ 180 Gramm Paniermehl
- ♥ 150 Gramm gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- ♥ 50 ml Wein
- ♥ 1 Schnapsglas Kirschwasser
- ♥ 1 Messerspitze Zimt
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 1 Teelöffel Backpulver
- ♥ 1 Kg nicht entsteinte frische Kirschen
- 😊 man braucht die Steine in den Kirschen zum ausspucken 😊

Paniermehl mit Wein und Kirschwasser tränken. Eiweiße steif schlagen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eigelb unterrühren danach die restlichen Zutaten.

Zum Schluss vorsichtig das Eiweiß unterheben.

Die Masse in eine gefettete Springform füllen 26cm.

Bei 180° Grad 70 Minuten backen.

Mit Puderzucker oder Schokopulver bestreuen.