

## Kipfelschmarren #6011

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Kuchen

Fett für die Form

- 2 Stück Zwieback, gerieben
- 1 kg Dunkle Süßkirschen  
Kirschen zum Dekorieren
- 1/4 l Milch
- 2 Milchbrötchen
- 80 g Weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 ts Zimt, gemahlen
- 1 ts Nelken, gemahlen
- 2 tb Kirschwasser
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 65 g Mandeln, grob gehackt
- 65 g Mehl
- 2 ts Backpulver
- 3 Eiweiß
- 1 pn Salz  
Puderzucker

\* ERFASST \*RK\* AM 19.07.99 VON  
Heike Jeske

Stern Plus Essen+Trinken 29/1999

1. Die Springform einfetten und mit Zwiebackmehl ausstreuen. Kirschen waschen, entstielen, (nicht entsteinen!) abtropfen lassen.
2. Milch aufkochen. Brötchen würfeln, zur heißen Milch geben und abkühlen lassen.
3. Butter, Zucker, Eigelb, Gewürze, Kirschwasser und abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Eingeweichte Brötchen einarbeiten.
4. Mandeln in einer Pfanne rösten, mit Mehl und Backpulver mischen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
5. Eiweiß mit Salz steif schlagen und mit der Nuß-Mehl-Mischung unter den Eigelb-Butterschaum heben, dann die Kirschen zufügen. Teig in die Form füllen und 80 Minuten auf der untersten Leiste backen, danach 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Abgekühlte Plotzer mit Puderzucker bestäuben und mit Kirschen belegen.

Tip: Den Kuchen möglichst einen Tag durchziehen lassen.