

## Kirschenplotzer

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

Süßspeisen  
Kuchen  
Kirschen  
Österreich.  
Kalt

250 g Kirschen, entkernte  
80 g Butter  
40 g Staubzucker  
5 Eidotter  
Vanille  
Zitronenschale  
5 Eiklar  
40 g Kristallzucker  
100 g Mehl

Butter mit Staubzucker, Vanille und geriebener Zitronenschale schaumig rühren, die Eidotter nach und nach schaumig einrühren. Dann den Schnee von 5 Eiklar steif schlagen, mit Kristallzucker ausschlagen und locker in den Abtrieb mischen. zuletzt das Mehl einheben. In eine gebutterte Tortenform oder in eine mit befettetem Papier ausgelegte Kuchenform (Wandel) füllen, mit ca. 250 g entkernten Kirschen bestreuen und etwa 30 Minuten im Rohr backen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.543