



Waltrauds Kirschenplotzer

Weil man die Kirschen in den Teig »neiplotze«, also hineinfallen ließ – wurde der Name »Kirschenplotzer« populär.

- 150 g Margarine
 - 180 g Zucker
 - 5 Eier
 - 1 Prise Zimt
 - 1 Prise Nelken
 - Saft von einer Zitrone
 - 3 EL Obstschnaps
 - 200 g Zwieback
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 100 g Hartweizengrieß
 - 100 g gemahlene Mandeln
 - 1 kg Kirschen
 - 1 EL gemahlene Mandeln
- schaumig rühren.
mit der Mandelmühle mahlen, mit
mischen, mit
in den Teig einrühren.
entsteinen und dazugeben. Eine runde Backform mit
Butter ausfetten, mit
ausstreuen, den Teig einfüllen. Bei 175 °C ca. 60 Minuten
backen und heiß servieren.



Wird als Mittagessen mit warmer Vanille- oder Weinsoße (Rezept S. 197) serviert. Der Auflauf schmeckt auch kalt zu Kaffee und Tee.



Renates Kirschauflauf (Kirschenplotzer-Variante mit Brötchen)

- 200 g Butter
 - 200 g Zucker
 - 5 Eigelb
 - 2 EL Kirschwasser
 - 1 Msp. Zimt
 - 1 Prise gemahlene Nelken
 - 100 g geriebene Mandeln
 - 4 EL Sahne
 - 4 alte Brötchen
 - ¼ l Milch
 - 750 g Kirschen
 - 5 Eiweiß
 - 1 EL Semmelbrösel
- schaumig rühren,
hinzufügen.
in
einweichen, ausdrücken, ohne Milch zum Teig geben,
alles gut verrühren.
entsteinen.
zu Schnee schlagen, zuerst die Kirschen, dann den
Schnee vorsichtig unter den Teig heben. Eine Springform
mit Butter ausfetten, Form mit
ausstreuen, den Teig einfüllen und bei 200 °C ca.
60 Minuten backen.

