



Ergänzung 7

Kerscheplotzer

500 g Kirschen vom Wochenmarkt (je nach Vorliebe mit Steinen od. entsteint)

200 g Weckmehl (oder zerbröseltem Zwieback)

100 g Butter

6 Eier (Hofladen vor Ort)

150 g Mascobado (Muskovado-Zucker)

50 g Mandeln, gemahlen

½ TL Zimt

1 Prise Salz

1 Schnapsglas Kirschwasser



Barbara Aßmann
Diözesan-Caritasdirektorin,
Caritasverband für die Diözese
Speyer e. V



Die weiche Butte mit den 6 Eigelb, dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren. Dann die gemahlenden Mandeln, das Weckmehl, das Kirschwasser und den Zimt dazugeben. Die 6 Eiweiße zu Eischnee schlagen. Die Kirschen unter den Teig rühren, dann den Eischnee locker unterheben. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten und mit Weckmehl bestreuen. Die Auflaufmasse hineinfüllen.

Im vorgeheizten Backofen, 180° Grad Ober-/Unterhitze, ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

Am besten noch warm, mit einem Klecks Vanillesoße genießen.

Tipp von Barbara Aßmann:

Dieser süße Auflauf wird traditionell mit *Pälzer Kersche* zubereitet. Ich variere ihn aber auch je nach Saison gerne mit anderem regionalem Obst (z. B. Rhabarber, Äpfel oder Zwetschgen). Die restlichen Zutaten bekomme ich aus dem Bioladen, wo es geht selbstverständlich auch fair gehandelt.

Guten Appetit!