

Traditionell



Kirschen- kuchen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 45 Min.

Für eine Springform von ca. 26 cm Ø,
gefettet, bemehlt

250 g Brot vom Vortag, in Würfel

3½ dl Milch, siedend

80 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Messerspitze Zimt

4 Eier

100 g gemahlene Haselnüsse

800 g Kirschen, einige mit Stiel
für die Verzierung beiseite
gestellt, Rest entsteint (ergibt
ca. 600 g)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Brot mit der Milch übergießen, ca. 15 Min. stehen lassen. Brot mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Butter mit Zucker, Salz und Zimt mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, ein Ei nach dem andern darunterrühren, ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Haselnüsse und Brotmasse daruntermischen.
3. Kirschen sorgfältig daruntermischen, Masse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Mit Puderzucker bestäuben, mit beiseite gestellten Kirschen verzieren.

Pro Stück (¼): 21 g Fett, 10 g Eiweiss,
48 g Kohlenhydrate, 1765 kJ (422 kcal)