

Aprikosen-Torte



Fruchtige, saisonale Torte

Ein Rezept für eine saisonale, frische und fruchtige Torte, passend für die warme Sommerzeit.

Für den Boden greifen Sie einfach auf das vor kurzem veröffentlichte Grundrezept für einen Toastbrot-Tortenboden zurück.

Ich habe für die Füllmasse Aprikosen verwendet, die leider noch nicht ganz reif waren. Lassen Sie etwas unreife Aprikosen lieber noch einige Tage reifen.

Die Torte schmeckt ausgesprochen köstlich.

Am besten bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Sie passt sehr gut zur jetzigen, warmen Sommerzeit.

Pfirsich-Torte



Köstliche Torte

Ein Rezept für eine saisonale, frische und fruchtige Torte, passend für die warme Sommerzeit.

Für den Boden greifen Sie einfach auf das vor kurzem veröffentlichte Grundrezept für einen Butterkeks-Tortenboden zurück.

Ich habe für die Füllmasse Platt-Pfirsiche verwendet, Sie können alternativ auch normale, reife Pfirsiche verwenden.

Die Torte schmeckt ausgesprochen köstlich.

Am besten bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Sie passt sehr gut zur jetzigen, warmen Sommerzeit.

Butterkeks-Tortenboden



Mit Vollkorn-Butterkeks

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der

Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Butterkekse, die ja fertig gebacken sind, werden in ein frisches Küchenhandtuch gegeben und dann mit einem Stampfgerät oder einem Hammer kleingeschlagen. Sie kommen dann in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.

Das Fett gibt man über die Kekse. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Dieser Boden ist übrigens auch der Originalboden für einen American Cheesecake.

Verwendet man Vollkorn-Butterkekse, hat der Boden noch einen nussigeren Geschmack.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1 Packung Butterkekse (200 g)
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1-2 Stdn.



Kekse in ein frisches Küchentuch geben, entweder auf einem harten Arbeitsbrett zertrümmern oder dies mit dem Stampfgerät oder einem Hammer tun. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Kekse geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.

Rote-Beete-Carpacchio



Fruchtig, frisch, würzig

Ein hervorragendes Gericht für einen warmen Sommerabend.

Ein fruchtiges und würziges Carpacchio.

Aber nicht aus dem Rinderfilet oder Pferdefilet.

Sondern vegan aus Rote Beete.

Notwendig dazu sind unbedingt ein gutes Olivenöl, ein gutes Aceton Balsamico di Modena und frisch gemahlene Meersalz und schwarzer Pfeffer.

Außer dieser fünf Zutaten bedarf es nicht mehr.

Wenn Sie eine Küchenmaschine haben, dann schneiden Sie die

Rote damit in sehr dünne Scheiben.

Ansonsten verwenden Sie ein sehr scharfes Küchenmesser.

Wirklich sehr lecker und schmackhaft!

Für 2 Personen:

- 2 große Rote Beete
- 10–12 EL Aceto Balsamico di Modena
- 8–10 EL Olivenöl
- frisch gemahlene Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.



Rote Beete putzen und schälen.

Quer in sehr dünne Scheiben schneiden.

Scheiben einer Rote Beete kreisförmig auf einem großen Teller anordnen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Essig darüber träufeln.

Dann Olivenöl darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pizza mit Romanesco und Bauchspeck



Fast italienisch gelungen ...

Hier ist mir eine wirklich gute Pizza gelungen. Schmeckt fast schon richtig italienisch.

Hauptzutaten für den Belag sind kleine Romanesco-Röschen und

Bauchspeck.

Für den Käse habe ich mittelalten Gouda gewählt, den ich frisch vom Stück mit der Küchenreibe auf die passierten Tomaten reibe.

Der Speck bringt ja schon genügend Würze mit.

Aber getrockneter Thymian und vor allem Oregano geben der Pizza doch den wichtigen, italienischen Touch.

Die Pizza ist übrigens komplett frisch zubereitet, denn ich greife auch für den Teig nicht auf einen fertigen Pizzateig zurück. Sondern bereite klassisch einen Hefeteig zu. Und der Boden schmeckt nach dem Backen hervorragend.

Frittierte Hähnchenbrustfilets mit frittiertem Romanesco im Teigmantel



Sehr lecker, würzige und knusprige Röschen

Hier ein Rezept für ein Gericht, das vollständig in der Fritteuse frittiert wird.

Frittiert man die Hähnchenbrustfilets eine korrekte Zeit in der Fritteuse, erhält man knusprige, aber noch saftige Filets.

Für die Romanesco-Röschen wollte ich ursprünglich einen Bierteig zubereiten.

Da ich keinen Alkohol trinke, hatte ich kein Bier zuhause. Also fiel dies zunächst einmal weg.

Ich entschied mich dann für eine normalen Pfannkuchenteig.

Und siehe da, die frittierten Röschen gelingen wunderbar knusprig und würzig. Sehr lecker.

Das werde ich sicherlich mit anderem Gemüse auch nochmal zubereiten.

Für zwei Personen

- 4 Hähnchenbrustfilets (400 g)
- 1 Romanesco
- Fleisch-Gewürzmischung

Für den Frittierteig:

- 8 gehäufte EL Vollkornmehl
- 12 EL Milch
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Frittierzeit 13 Min.



Röschen des Romanesco abschneiden und in eine Schüssel geben.

Mehl in eine Schüssel geben. Milch dazugeben. Eier aufschlagen und ebenfalls dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Mit dem Schneebesen verrühren.

Filets auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Fett in der Friteuse auf 170 Grad Celsius erhitzen.

Filets darin acht Minuten frittieren.

Herausnehmen. Warmhalten.

Röschen zum Teig geben und gut darin wenden.

Röschen fünf Minuten frittieren.

Herausnehmen. Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Jeweils zwei Filets auf einen Teller geben.

Röschen dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Der letzte kalte Teller ...



Senf schmeckt sehr stark nach Estragon

Da bin ich doch einem Etikettenschwindel aufgelaufen.

Ich fand bei meinem Discounter Algensenf. Algensenf? Hatte ich nie davon gehört. Noch hatte ich gewusst, dass man aus Algen Senf herstellen kann.

Also kaufte ich ihn probetalber.

Als ich zuhause die Zutatenliste des Senfes las, wurde mir einiges klar.

Der Senf hätte eigentlich korrekt nicht Algensenf mit Estragon, sondern mittelschwarfer Senf mit Algen und Estragon heißen müssen.

Denn von den beiden letzten Zutaten sind nach Angaben nur jeweils 2–3 % enthalten.

Also Algen und Estragon nur als geringe Beimischung. Hätte ich mir auch gleich denken können.

Schmecken tut der Senf wie ein normaler Senf, er ist ja auch aus zwei Senfsaaten hergestellt. Ich schmecke eigentlich keinerlei Algen heraus. Nur der Estragon kommt sehr stark im Geschmack durch und schmeckt eigentlich fast schon zu stark im Vordergrund.

Da ich anfangs davon ausgegangen war, ich hätte eine neue kulinarische Errungenschaft gekauft, wollte ich diese angemessen kredenzen.

Und kaufte noch Wiener Würstchen ein, mit denen ich den Senf testen wollte.

Also ist dies somit ein Rezept für eine kalten Teller mit Wiener Würstchen mit Algen-Estragon-Senf.

Für 2 Personen

- 12 Wiener Würstchen (2 Dosen à 6 Stück)
- 1 Glas Algen-Estragon-Senf (200 ml)



Beide Zutaten auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackener, geschmorter Chicorée mit Bauchspeckwürfeln



Schön gegartes Gemüse

Ein Rezept für ein sehr leckeres Gemüsegericht.

Geschmorter Chicorée ist etwas sehr feines.

Würze geben die ohne Fett gebratenen Bauchspeckwürfel.

Und der mittelalte Gouda, mit dem ich die geschmorten Chicorée kurz vor Ende der Garzeit noch überbacke.

Gewürzt wird nur leicht mit Salz und Pfeffer.

Für 2 Personen

- 4 Chicorée (etwa 800–1000 g)
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 150 g mittelalter Gouda
- Riesling
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Speck in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne mit Deckel ohne Fett einige Minuten sehr kross und knusprig braten.

Speck herauszunehmen. Warmhalten.

Chicorée im ausgelassenen Fett des Specks auf beiden Seiten anbraten.

Mit einem großen Schluck Riesling ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten bei geringer Temperatur schmoren.

Gouda in kleine Scheiben schneiden.

Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen.

Goudascheiben auf die Chicorée verteilen.

Nochmals zugedeckt 2 Minuten garen.

Jeweils zwei Chicorée auf einen Teller geben.

Speckwürfel dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Chorizo



Ohne Gewürze, die Chorizos bringen genügend Würze mit
Einfaches Rezept.

Mit wenigen, frischen Zutaten.

Und so gut wie keine Gewürze.

Denn die spanischen Chorizo bringen genügend Würze und Schärfe mit.

Abgelöscht wird einem roten Primitivo, einem Wein aus Italien, für ein kleines Sößchen.

Für 2 Personen

- 350 g Linguine
- 400 g Chorizo (10 Stück)
- Primitivo
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Chorizo in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne ohne Fett bis etwa zum Ende der Garzeit der Pasta kross und knusprig unter Rühren braten.

Mit einem Schluck Primitivo ablöschen. Verrühren.

Kochwasser der Pasta abgießen.

Pasta zu den Chorizo geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Torte

Eine frische, fruchtige, saisonale Torte, wiederum ohne Backen.

Dieses Mal greifen Sie einfach auf mein neues Grundrezept für den Tortenboden zu. Einfacher geht es nicht.

Die Füllmasse bilde ich aus kleingeschnittenen Erdbeeren. Dazu Natur-Joghurt.

Und natürlich Gelatine für die Festigkeit.

Toastbrot-Tortenboden



Einfacher Boden ohne Backen

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Toastbrotsccheiben, die ja fertig gebacken sind, werden in kleine Würfel geschnitten. Sie kommen alle in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.

Das Fett gibt man über die Würfel. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit

Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1/2 Packung Toastbrotsscheiben (10 Stück, natur, Dinkel oder Vollkorn) oder Sandwichscheiben
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Std.



Nur Toast und Fett

Scheiben auf einem Arbeitsbrett mit dem Messer in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.

Noch ein kalter Teller ...



Das Schälchen ist nicht leer, nur aus diesem Blickwinkel ...

Frisches Thunfisch-Filet.

Mit etwas Knoblauchöl mariniert.

Dazu helle Soja-Sauce zum Dippen.

Nach frischem Lachsfilet so mit das Beste, das es als kalte Speisen gibt.

Für 2 Personen:

- 400 g Thunfisch-Filet, roh (Sushi-Qualität)
- helle Soja-Sauce

Zubereitungszeit: 1 Min.



Filets in grobe Stücke zerteilen.

Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils eine Schale mit Soja-Sauce dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Knoblauch-Sauce



Mit würziger Sauce

Einfaches Rezept. Wenn es schnell gehen muss.

Aber man erhält ein durchaus schmackhaftes Gericht.

Frische Tortellini mit Fleischfüllung.

Dazu passenderweise eine Knoblauch-Sauce, die eigentlich für Fleisch gedacht ist.

In wenigen Minuten fertig und servierbereit.

Für 2 Personen

- 600 g frische Tortellini (mit Fleischfüllung)
- Knoblauch-Sauce
- Petersilie

Zubereitungszeit: 3 Min.



Petersilie kleinwiegen.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser drei Minuten garen.

Pasta auf zwei große Schalen verteilen.

Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Bratwürste mit

dreierlei Dip



Mit leckeren Dips

Einfaches Rezept. Wenn es einmal schnell gehen muss.

Bei den Würsten habe ich zu Würsten vom Schwein gegriffen.

Sie gelingen schmackhaft und saftig.

Bei den Dips mache ich es mir einfach und verwende Fleisch-Saucen, die ich vorrätig habe und die endlich einmal verbraucht werden müssen.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 10 Stück)
- Knoblauch-Sauce
- Chili-Fleisch-Sauce
- Burger-Sauce

Zubereitungszeit. 10 Min.



Bratwürste in zwei Pfannen in siedendem Öl auf jeder Seite etwa fünf Minuten kross braten. Dabei Würste des öfteren wenden.

Saucen auf insgesamt sechs Schälchen verteilen.

Jeweils fünf Bratwürste auf einen Teller geben. Jeweils drei Dips dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Avocado-

Basilikum-Pesto



Würziges Pesto

Ein einfaches Pasta-Rezept. Mit einem frisch zubereiteten Pesto.

Für die Pasta verwende ich italienische Linguine.

Und für das Pesto Avocado und Basilikum. Und noch etwas frischen oder getrockneten Rosmarin.

Dazu die üblichen Pesto-Zutaten Olivenöl und Parmigiano Reggiani.

Gewürzt mit Salz und Pfeffer.

Beim Abschmecken des Pesto stellte ich fest, dass etwas Säure fehlt. Also gab ich noch etwas Weißwein-Essig hinzu.

Für 2 Personen:

- 350 g Linguine
- Salz

Für das Pesto:

- 2 reife Avocado
- 10 Zweige frischer Basilikum
- frisch geriebener Parmigino Reggiano
- Olivenöl
- 1 TL frischer oder getrockneter Rosmarin
- 2 EL Weißwein-Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen.

Avocado schälen, entkernen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben.

Blättchen des Basilikum dazugeben.

Parmigiano Reggiano und Olivenöl dazugeben. Ebenfalls den Rosmarin und den Essig.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Abschmecken.

Etwas Kochwasser der Pasta zurückbehalten. Restliches Kochwasser abschütten.

Pesto in den gleichen Topf geben. Etwas Kochwasser dazugeben. Pesto erhitzen.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei Pastaschalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kirschenplotzer



Ein sehr guter, hervorragend gelungener Kuchen

Ein Rezept für einen Kirschenplotzer aus meiner Heimat Baden. Also ein Kirschkuchen mit frischen Kirschen.

Dies ist auch mein erster Kirschenplotzer, den ich zubereite. Und er gelingt sehr gut.

Meine Mutter hat ihn in meiner Kindheit und Jugend regelmäßig in den Sommermonaten gebacken, wenn gerade Kirschenzeit war.

Leider hat meine Mutter, mittlerweile 91 Jahre alt, kein Rezept mehr für diesen Kirschenplotzer gefunden. Und aus dem Gedächtnis konnte sie dieses natürlich in ihrem Alter nicht mehr erinnern.

So habe ich im Internet recherchiert und dort ein passendes Rezept gefunden.

Dieser Kuchen ist echte Handarbeit. Um ein Kilo Kirschen mit einem dafür geeigneten Gerät manuell zu entsteinen, dürfen Sie gut eine dreiviertel Stunde mit einrechnen.

Am besten schmecken im Kuchen dann natürlich Kirschen, die reif und knackig sind. Entsteinen lassen sich allerdings am besten Kirschen, die wirklich schon überreif sind. Da fällt dann tatsächlich beim Entsteinen der Kern durch das Loch des Arbeitsgeräts auf den Teller. Und die entsteinte Kirsche darüber wandert in die dafür vorgesehene Schüssel.

Und es bieten sich auch drei Varianten des Kirschenplotzers an:

Variante 1: Sie verzichten auf das Entsteinen und verwenden entsteinte Schattenmorellen aus dem Glas. Aber dann haben Sie keinen echten Kirschenplotzer. Und der Kuchen wird nicht kompakt und fest.

Variante 2: Sie verzichten ebenfalls auf das Entsteinen, verwenden aber dennoch frische Kirschen. Dann haben Sie einen Kirschenplotzer mit Kirschen mit Kern. Das Prozedere beim Essen ist dann aber meistens das folgende. Sie essen ein Stück Kirschenplotzer, wissen der Gefährlichkeit für Ihre Zähne, dass Kerne in den Kirschen sind, essen das Stück Kuchen vorsichtig und puhlen mit der Zunge die Kerne heraus und spucken sie aus. Das Dilemma ist nur das folgende, dass man beim weiteren Essen nicht mehr immer darauf achtet, dass da ja Kerne im Kuchen sind, Sie beißen also auf einmal doch fest zu, erwischen einen Kern und Zack, haben Sie doch etwas Schmerzen an den Zähnen.

Variante 3: Sie entsteinen die Kirschen. Das bedeutet – wie erwähnt – längere Arbeitszeit. Der Kuchen gelingt wunderbar ohne Kerne. Wird jedoch aufgrund des aus den Kirschen austretenden Saftes nicht ganz so fest und kompakt.

Ich habe Variante 3 gewählt. Und 1 1/2 kg frische Kirschen entsteint. Damit komme ich dann auf genau 1 kg Kirschen ohne Kern. Und gieße natürlich den Kirschsafte, der sich unter den Kirschen ansammelt, vor dem Hinzugeben der Kirschen zum Teig ab. Gebe aber vorsichtshalber, da der Teig bei entsteinten

Kirschen nicht so fest wird, ein siebtes Ei für Festigkeit hinzu. Also wird das ein sehr gehaltvoller Kuchen.

Planen Sie aber beim Entsteinen der Kirschen unbedingt Flecken auf hellen Hosen oder Hemden/T-Shirts mit ein und dass diese Kleidungsstücke gleich zur Wäsche wandern dürfen.

ich habe zwei Zutaten beim Rezept abgewandelt. Zum einen hatte ich kein Kirschwasser vorrätig. Und da diese Spirituose auch eher eine süddeutsche Spezialität ist, ist sie hier in Norddeutschland in kleinen Fläschchen mit etwa 0,2 l, so dass es für den Kirschenplotzer ausreicht, nur sehr schwer zu bekommen. Und eine große Flasche Kirschwasse zu kaufen rechnet sich nicht für mich, ich kann es nicht weiter zum Kochen oder Backen gebrauchen. Also habe ich das Kirschwasser kurzerhand durch Rum, mit 40 % Alkohol, ersetzt. Der Rum passt auch gut zu dem Kirschenplotzer.

Und als weiteres habe ich die Hälfte der Haselnüsse, die in den Teig kommen, durch Cashewnüsse ersetzt. Ich hatte diese noch vorrätig und wollte diese Variation einfach ausprobieren.



Schöner, saftiger und fruchtiger Kuchen

Der Kuchenteig erfordert einigen Aufwand. Der Kuchen geht ja im Backofen nicht auf, da er ja kein Triebmittel wie Backpulver enthält. Nur der Eischnee sorgt für eine gewisse Fluffigkeit und Festigkeit des Kuchenteigs.

Dafür ist die Menge des Kuchenteigs wirklich sehr groß, sie passt kaum in eine Schüssel mit 2–3 l Inhalt und füllt die Spring-Backform fast bis an den Rand aus.

Und zum Schluss sei noch erwähnt, dass ich noch irgendwie in Erinnerung habe, dass meine Mutter uns früher sagte, dass der Kirschenplotzer am besten nach dem Backen noch 1–2 Tagen im Kühlen durchziehen solle, damit er dann noch besser schmeckt.

Ich kann mich jedoch nicht daran erinnern, dass wir früher diesen Kuchen in Art einer Familienaktion zubereitet haben. Unsere Mutter hätte ja uns Kinder damit beschäftigen können,

die Kirschen zu entsteinen. Das haben wir früher aber nie getan.

Backen Sie den Kirschenplotzer bei 200 °C etwa 1–1 ½ Stunden, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Und testen Sie vor dem Herausnehmen des Kuchens mit einem hölzernen Zahnstocher, ob der Teig in der Mitte des Kuchens auch wirklich durchgebacken und nicht noch flüssig ist.

Boah, dieser Kuchen ist wirklich super geil! ☐

Zutaten:

- 1,5 kg Kirschen
- 220 g Schrippen vom Vortag (4 Stück)
- 0,5 l Milch
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 7 Eier
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g gemahlene Cashewnüsse
- 3 EL Rum (40 %)
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Std. | Backzeit 1–1 ½ Std.



Klasse gelungen!

1. Schrippen in kleine Würfel schneiden und in der Milch in einer Schüssel einweichen.
2. Kirschen mit einem geeigneten Arbeitsgerät entsteinen. In eine Schüssel geben.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.
4. Eier aufschlagen und trennen.
5. Butter und Zucker in einem Küchengerät schaumig rühren.
6. Schrippen gut ausdrücken.
7. Nacheinander Eigelbe, Haselnüsse, Cashewnüsse, Schrippen, Gewürze und Rum dazugeben.
8. Eiweiss in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen.
9. Kirschen und Eischnee vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Teig unterheben.
10. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform geben und verteilen.
11. Kuchen auf mittlerer Ebene im Backofen 1–1 ½ Stunden backen.
12. Vor dem Herausnehmen den Holzstäbchentest machen, ob der

Teig durchgebacken ist.

13. Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kirschenplotzer auf eine Kuchenplatte geben.
14. 1–2 Tage im Kühlen durchziehen lassen.
15. Mit Puderzucker bestreuen,
16. Dann stückweise anschneiden und servieren.
17. Guten Appetit!