

Bärbels Rezept für badischen Kirschplotzer

Zutaten:

- 6 Brötchen vom Vortag, kaltes Wasser
- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 3 Eier - bitte trennen
- 1 EL Zimt
- 1 Messerspitze Nelken
- 2 EL Kirschwasser
- 125 g Haselnüsse oder Mandeln
- 1 kg Kirschen - entsteint oder nicht - je nach Belieben



Zubereitung

1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und zu einer weichen Masse verrühren.
2. Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren. Eiweiß separat zu Schnee.
3. Gewürze, verrührte Brötchen, Mandeln oder Haselnüsse, dann Kirschwasser und Kirschen zugeben.
4. Jetzt vorsichtig den Eischnee unterheben.
5. Eine Backform (28 cm) fetten, Teig einfüllen
6. 1 Stunde bei 180 Grad mit Umluft backen
7. Mit Puderzucker bestreuen

Man kann den Plotzer warm oder kalt genießen. Besonders geeignet ist eine Vanillesauce oder Sahne dazu.