

Bärbel's recept voor een Kirschenplotzer

ofwel kersentaart met oud brood

Ingrediënten

- 12 sneetjes brood of 6 broodjes van de vorige dag en koud water
- 125 g boter of margarine
- 125 g suiker
- 3 eieren
- 1 eetlepel kaneel
- 1 snufje kruidnagel
- 2 eetlepels kersenbrandewijn of kersensap
- 125 g amandelen of hazelnoten
- 1 kg kersen



Benodigheden

- mixer
- bakvorm ø 28 cm

Bereiding

1. Week het brood in koud water. Knijp het vervolgens uit en meng tot een zachte massa.
2. Scheid de eieren en klop de eidooiers met de boter en suiker tot een luchtig mengsel.
3. Klop de eiwitten stijf.
4. Ontpit de kersen.
5. Voeg eerst de kruiden en de amandelen/hazelnoten aan het broodmengsel toe en daarna de kersenbrandewijn/kersensap en de kersen.
6. Spatel nu voorzichtig de opgeklopte eiwitten er doorheen.
7. Vet de bakvorm in en vul deze met het beslag.
8. Bak gedurende 1 uur op 180 graden hetelucht
9. Bestrooi de taart na het afkoelen met poedersuiker.

Deze kersentaart kan zowel lauwwarm of koud worden gegeten.

De taart is extra lekker met een beetje vanillesaus of slagroom.