



Kirschschober

Zubereitung

Die Kirschen entkernen und waschen. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, mit Semmelbrösel ausstreuen und die entkernten Kirschen darin auflegen.

Die zimmerwarme Butter mit den Zucker hell cremig schlagen, die Eidotter dazubeben und weiterschlagen.

Sauerrahm, Zitronenschale, Grieß, Rum und Milch unterrühren. Die Eiklar zu Schnee schlagen und ebenfalls unterheben.

Nun die Masse über den Kirschen verteilen und glattstreichen. Im vorheizten Backofen bei 170 °C auf ca. eine Stunde auf mittlerer Schiene backen.

Noch lauwarm mit Zimt/Staubzucker bestreuen und servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

75 dag Kirschen

10 dag Butter

8 dag Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

Zitronenschale

20 dag Weizengrieß

1/2 L Sauerrahm

1/4 L Milch

1 Schuß Rum

Staubzucker

Zimt

Semmelbrösel