

Kirsch - Zwieback - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 125 gr Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 75 gr Vollkornzwieback, 1 Glas Sauerkirschen ohne Steine (700 ml).

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C vorheizen (Ober - Unterhitze).

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Den Zwieback zwischen ein Küchenhandtuch oder in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Nudelholz darüberrollen.

Kirschen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zimt schaumig rühren. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.

Die Zwiebackkrümel zusammen mit den abgetropften Kirschen unterheben.

Den Teig in eine Kastenform füllen und im Backofen

- mittl. Schiene - ca. 50 - 60 Minuten backen.