

Badischer Kirschplotzer

230 g Zwieback (24 Scheiben)

250 g weiche Butter

½ Liter Milch (sehr heiß)

Zwieback und Butter mit heißer Milch übergießen und zu einem Teig verrühren.

100 g Zucker

15 g Zimt

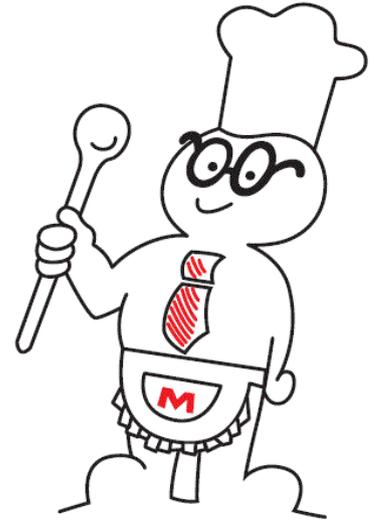
40 ml Kirschwasser

Alles unter den Teig rühren. Anschließend ein großes Ei hinzufügen.

500 g schwarze große Kirschen vorsichtig unter den Teig heben.

Nun alles in eine gefettete Backform geben und bei 160° Umluft 50 min. backen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



wünscht guten Appetit!