

## Heiße Süßkirsche

### Rezept-Info:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Personenzahl:       | 4 Stück    |
| Menü:               | Dessert    |
| Zubereitungszeit:   | 15 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad: | leicht     |

### Zutaten:

|       |                                      |        |                         |
|-------|--------------------------------------|--------|-------------------------|
| 750 g | Entsteinte, abgetropfte Süßkirschen  | 1 Msp. | Zimt                    |
| 20 g  | Butter zum Einfetten                 | 40 g   | Mehl                    |
| 60 ml | Weinbrand                            | 250 ml | Kondensmilch, nach Wahl |
| 3     | Eigelb                               | 3      | Eiweiß                  |
| 100 g | Zucker                               | 2 EL   | Puderzucker             |
|       | Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone |        |                         |

### Zubereitung:

Die Süßkirschen in die mit Butter eingefettete Auflaufform verteilen und mit Weinbrand beträufeln. Das Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Zitronenschale, Zimt, Mehl und Kondensmilch unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen u. unter die Eigelbmasse ziehen. Den Teig über die Kirschen verteilen. Die Kirschspeise im vorgeheizten Backofen bei 200°C. auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Eigene Variationen: Das Dessert kann auch mit einer Garnitur Schlagsahne und Schokoladenraspel oder Kakao garniert werden. Anstatt Weinbrand - Kirschlikör wählen.