

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.