

## RESTE RELOADED ...

Beim Kirschenplotzer werden Kindheitserinnerungen wach: Geschick hatte Oma alte Brötchen in unseren Lieblingskuchen verwandelt. Dieses pralle Kunstwerk ist ein Familienrezept und stammt von Dorothea Steffen von *Steffens Feines* aus Oberkirch. Das Rezept findet ihr auf Seite 36







# Kuchen!

## DAS KRIEGEN WIR GEBACKEN ...

WAS FÜR EIN SPASS: MUTTER NATUR GIBT JETZT SO RICHTIG GAS UND WIRFT MIT OBST NUR SO UM SICH. UND WAS MACHEN WIR? AUFFANGEN NATÜRLICH! UM DANN DEN FRÜCHTCHEN EIN SCHÖNES BAD IN TEIG ZU GÖNNEN. UND WIR MEINEN: MEHR DAVON!

TEXTE: KAREN HECKERS · FOTOS: JIGAL FICHTNER

REZEPTE: DOROTHEA STEFFEN, STEFAN DECKER, WALBURGA ROMBACH





# Kirschenplotzer

DOROTHEA STEFFEN | STEFFENS FEINES

## ZUTATEN

- 6 Brötchen vom Vortag  
(ca. 300 g)  
alternativ:  
300 g Zwieback
- 375 ml Milch (3,5 % Fett)
- 50 g geröstete Haselnüsse
- 50 g Walnüsse
- 3 Eier (Größe M)
- 1 kg Kirschen
- 80 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 EL Zimtpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Msp gemahlene Nelken
- 2 cl Kirschwasser
- 30 g Semmelbrösel

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorbereiten. Eine quadratische Form (24 auf 24 Zentimeter) oder eine Springform (26 Zentimeter) gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Milch erwärmen und die Brötchen darin einweichen, anschließend fein auseinanderzupfen. Wenn Ihr Zwieback verwendet: Der braucht nicht so lange zum Einweichen wie die Brötchen und kann sonst matschig werden.

Die Kirschen (12 Stück für die Deko zurückbehalten) waschen und entstielen. Die Walnüsse fein hacken, die Haselnüsse mahlen. Die Eier trennen.

Die Butter mit 45 Gramm Zucker schaumig rühren und nacheinander die Eigelbe unterrühren. Dann Zimt-, Kakao- und Nelkenpulver sowie die Hälfte der gehackten Walnüsse, die gemahlene Haselnüsse, die Brötchen und das Kirschwasser dazugeben und mit der Buttermasse vermengen.

Das Eiweiß mit 80 Gramm Zucker zu Schnee schlagen und mit den Kirschen vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen, mit den übrigen Walnüssen bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 75 Minuten backen. Den Kirschenplotzer auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit den Kirschen garnieren.

## TIPP

Traditionell werden die Kirschen für den Plotzer nicht entsteint. Wem das Kirschkerngespucke bei Tisch zu lästig ist, kann die Früchte vorher entsteinen. Dadurch wird der Kuchen

aber etwas feuchter und die Backzeit verlängert sich um etwa fünf bis zehn Minuten.

Am besten schmeckt der Plotzer mit geschlagener Sahne oder – noch ofenwarm – mit Vanillesauce.

## Kuchen reloaded

### IHR WOLLT ES DOCH AUCH ...

**MITMACHEN UND GEWINNEN:** Ihr habt ein tolles Rezept? Wir haben den Platz! Schickt uns das Rezept Eures Lieblingskuchens (gerne mit Bild) an [heimat@tietge.com](mailto:heimat@tietge.com). Wir wählen die besten aus, drucken sie ab und Ihr gewinnt: entweder unser Kochbuch „Schwarzwald Reloaded“ oder eine Flasche Weissbart Gin. Übrigens: Ihr könnt uns auch gern einen Kuchen vorbeibringen ...

