Warmer Kirschkuchen

Bei diesem Kuchen werden die Kirschen in den Teig eingerührt. Der Kirschkuchen wird, wie der Name sagt, warm serviert.

Zutaten:

6 Eier
100g Butter
3 Eßlöffel Zucker
1 Eßlöffel Kakao
1/2 Teelöffel Zimt
etwas Muskat
300g Biskuit-, Kuchen- oder Semmelbrösel
125ml Kirschsaft oder Weißwein
1 Likörglas Kirschwasser
3 Eßlöffel Zucker
1 kg Kirschen

Zubereitung

Eier trennen. Die Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Den Kakao, Zimt und Muskat unterrühren. Brösel mit Kirschsaft oder Weißwein befeuchten. Eiweiß steif schlagen und zuletzt den Zucker unter den Eischnee unterschlagen.

Brösel zur Eigelbmasse rühren und die nicht entsteinten Kirschen unterrühren. Ich wandele hier das Rezept immer ab und nehme abgetropfte entsteinte Kirschen aus dem Glas, wobei gleich auch der Kirschsaft anfällt.

Zuletzt den Eischnee leicht unterziehen und in eine gefettete mit Semmelbröseln ausgestreute Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 200 Grad für etwa 10 Minuten backen, danach für weitere 50 Minuten bei 180 Grad fertigbacken. Fertigen Kuchen aus der Form nehmen und warm servieren.