

# Kirscheplotzer & Vanillesauce

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**



## Zutaten

### Für Kirscheplotzer

- 150g Butter
- 180g Zucker
- 225g Zwieback
- 200g Haselnüsse gemahlen
- 6 Eier getrennt
- Kirschwasser nach Geschmack:
  - 1 Schnapsgläschen voll ca. 2cl
  - 1/4l Milch
- Saft von einer Zitrone
- 1/2 TL Zimt
- 1 kg Kirschen gewaschen
- Springform 26 cm Durchmesser
- Puderzucker zum bestäuben

## Zutaten

### Für Vanillesauce

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 50 g Zucker

## Zubereitung

1. Backofen auf 170°C vorheizen
2. Springform mit Backpapier auslegen und Rand einfetten
3. Zwieback in einen Beutel geben oder Mixer und grob zerkleinern (siehe Foto)
4. Eier trennen und Eiweiß zu Eischnee schlagen
5. In einer Schüssel Butter, Zucker, Eigelb und Milch schaumig schlagen
6. Haselnüsse und Zwieback dazu geben und ebenfalls unterrühren
7. Kirschwasser, Zitronensaft, Zimt und zum Schluß die Kirschen unterrühren
8. Eischnee drunter heben
9. Teig in Springform umfüllen
10. Den Kirschenplotzer ca. 1 Stunde backen ggf. auch etwas länger je nach Stäbchenprobe
11. Nach dem Backen den Kirschenplotzer mit Puderzucker bestäuben

## Zubereitung

1. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Beides zusammen mit Milch aufkochen.
2. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Vanilleschote aus der Milch entfernen. Heiße Milch langsam in die Eimasse rühren.
3. Zwieback in einen Beutel geben oder Mixer und grob zerkleinern (siehe Foto)
4. Durch ein feines Sieb gießen. Abkühlen lassen. densauce, wenn man in die aufkochende Milch 100 g geriebene Kuvertüre gibt.