

Saftiger Kirschauflauf mit Schwarzwälder Kirschwasser



[caption id="attachment_8541" align="aligncenter" width="300" caption="Reife Kirschen und aromatisches



Kirschwasser veredeln diesen saftigen Auflauf"]

[/caption]

Saftiger Kirschauflauf mit Schwarzwälder Kirschwasser

Zutaten

- 150 g Mehl
- 300 Gramm Eier
- 100 Gramm Zucker
- Mark einer Vanille-Schote
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- Kirschen, ca. 500-700 Gramm
- Schwarzwälder Kirschwasser nach Geschmack
- Frische Minze als Dekoration
- Staubzucker zum Bestäuben

Herstellung:

1. Die Kirschen mit dem Kirschwasser tränken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Zum Schluss das Vanillemark und eine Prise Salz hinzufügen.
3. Das Mehl mit der kalten Sahne glatt rühren und mit der schaumigen Eiermasse vermengen.
4. Masse in eine Form gießen und darauf die abgetropften Kirschen einlegen.
5. Im Backofen bei ca. 160 Grad Umluft, ca. 20 Minuten fertig backen.
6. Mit Puderzucker und frischer Minze anrichten.

Tipp: Ein besonders edler Tropfen ist ein heimisches Destillat von der Wildkirsche. Der ist so gut, dass er zum Backen fast zu schade ist. Aber pur dazu genossen schmeckt er traumhaft.