

Zutatenliste

Dicker Kirschkuchen (Spuckkuchen)

Anzahl	Einheit	Zutat
250	Gramm	Der Markenzwieback
1.00	kg	Süßkirschen unentsteint
150.00	Gramm	Butter
200.00	Gramm	Zucker
125.00	Gramm	geriebene Mandeln
0.50	Paket	Backpulver
4.00	Stück	Eier
0.25	Liter	Weißwein

Zubereitung

Die frischen Süßkirschen waschen und abtrocknen. Den Zwieback fein reiben. Die 4 Eier trennen, dann die Butter und den Zucker schaumig rühren und mit den Eigelb und dem Backpulver verrühren. (Eventuell nach Geschmack Gewürze (Zimt, Nelken oder Rum/kirschwasser) hinzugeben) Das Eiweiß fest schlagen, den Zwieback mit dem Weißwein anfeuchten, die Kirschen, die Mandeln und den Eischnee unterheben.

Diese Masse in eine gefettete Springform geben und ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze backen.