

Sauerkirschpfanne – Ein Original DDR Kindheitsrezept der anderen Art

Ein sehr lecker leichtes Rezept für einen Sauerkirschkuchen der etwas anderen Art. Super schnell zubereitet, ist es die ideale Lösung für zuviele Sauerkirschen auf dem Baum und alte Brötchen, die keiner mehr essen möchte.

Vorbereitungszeit
15 Min.

Zubereitungszeit
20 Min.

Servings: 6 Personen

Benötigte Küchenutensilien

- Küchenschüssel
- Rührgerät
- Auflaufform

Zutaten

- 5 Stück ältere Brötchen
- 1/2 Liter Milch
- 50 Gramm Butter
- 60 Gramm Zucker
- 10 Stück Süße Mandeln (zum mahlen)
- 1/2 Stück Schale einer Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 Gramm entsteinte (Sauer)Kirschen
- 2 Eier

Zubereitung

1. Brötchen ausreichend lange in Milch einweichen und anschließend ausdrücken
2. Butter schaumig rühren, mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Zitronensaft, Zimt, Vanillezucker und Eigelb verrühren
3. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und mit der Buttermasse und den Brötchen vermengen
4. In eine gefettete Auflaufform bringen
5. Bei 160 Grad Ober/ Unterhitze ca. 60 Minuten backen
6. Kann warm oder kalt serviert werden