

Versunkene Kirschen



Zutaten

Für den Teig (6 Personen):

400 g Süßkirschen (am besten Schwarzkirschen)
1 EL Butter
4 Eier
60 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
Salz
150 g Mehl
100 g Magerquark
200 ml Milch
Puderzucker

Für den Belag:

10 cl ECKES Edelkirsch
Puderzucker
Mingblätter
Kirschen

Zubereitung

Die Kirschen waschen und entsteinen. Eine runde Kuchen- oder Quicheform (ø 27 cm) mit zimmerwarmer Butter einfetten. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C). Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach im Wechsel Mehl, Quark und Milch unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und anschließend unterziehen. Den Teig in die gebutterte Form gießen und die Kirschen darauf verteilen. In der unteren Hälfte des Ofens ca. 25 Min. backen.

Tipp: Gelingt auch mit Sauerkirschen aus dem Glas.

Den Kirschkuchen mit ECKES Edelkirsch beträufeln und mit Puderzucker bestreuen. Mit Mingblättern und Kirschen garnieren. Schmeckt warm und kalt.

