



## Mandel-Auflauf mit Kirschen

für 4 Personen

500 g Kirschen 2 EL Zucker	waschen und entsteinen. Mit in einer Schüssel mischen und Saft ziehen lassen.
1 flache Auflaufform Butter	dünn mit ausstreichen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
100 g Pinienkerne	fein mahlen.
4 Eier 1 Prise Salz 3 EL Zucker	trennen und das Eiweiß mit sehr steif schlagen, dabei nach und nach einrieseln lassen.
1 Pck. Vanillezucker 125 g Butter 2 EL Mandellikör 5 Tropfen Backaroma 100 g Zucker	mit echter Vanille (!) mit weich, und oder und in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig aufschlagen. Dann die 4 Eigelbe mit dem Schneebesen einzeln unterrühren, und die gemahlene Pinienkerne, sowie gemahlen vermengen und unterrühren. Den Eischnee erst zur Hälfte unter den Teig heben, dann den Rest einarbeiten. Den Teig in die Auflaufform gießen und glattstreichen. Die Kirschen abtropfen lassen (Saft auffangen) und auf dem Teig verteilen.
40 g Mehl 60 g Mandeln	
Puderzucker	Im heißen Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 30 min goldgelb backen. Dann herausnehmen und mit dem aufgefangenen Kirschsafte beträufeln. Mit bestäuben und sofort servieren.

Dazu passt Vanillesoße oder Vanilleeis.

