



Omas Kirschkuchen

1 Liter Milch	erhitzen und mit
250 g Weichweizen Grieß	und
150 g Zucker	zu einem Brei kochen. Etwas abkühlen lassen.
50 g Butter	und
50 ml Sahne	einrühren. Nach und nach, je nach Größe,
3–4 Eigelb	earbeiten.
1 TL Zimt	und abgeriebene
Zitronenschale	sowie
50 g gemahlene Haselnüsse	mit
1 TL Backpulver	vermischen und unter die Grießmasse rühren.
4 Eiweiß	mit
1 Prise Salz	steif schlagen und unter die Grießmasse in zwei Schritten
	vorsichtig earbeiten.
gemahlene Nüssen	Die Hälfte der Masse in eine gut gefettete, mit
1 kg Kirschen	ausgestreute Form füllen und
	(Versuch mit Stein, soll Aroma abgeben) darauf verteilen.
	Die 2. Hälfte darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen
	bei 200 Grad eine Stunde backen. (Holzstäbchentest)

Kann man warm oder kalt mit Vanille-Eis servieren.

