

Kerschwacker

ZUTATEN

500 g Mehl (450)
4 Eier
500 ml Milch
4 TL Vanillezucker
4 EL Zucker (mehr oder weniger
nach Belieben)
1 Prise Salz
500 g entsteinte Kerscha
A großzügiges Stückl
Butterschmalz
150 ml Rahm

ZUBEREITUNG

Beim Kerschwacker, Kerschstich oder Kirschreinkuchen handelt es sich um ein altes, niederbayerisches Rezept, welches zu den zu den sehr beliebten Mehlspeisen bzw. Fastenspeisen zählt. Das Originalrezept stammt aus "Die niederbayerische Kuchl" von Paul Friedel und enthält aber keine genauen Mengenangaben.

Miriam Dick hat auf Grundlage der Angaben im Buch folgende Rezeptur für einen saftig-süßen Kerschwecker entwickelt:

Backrohr auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen. Eier trennen und Eiweiße in der Küchenmaschine fest schlagen. Derweil Mehl, Eigelbe, Vanillezucker und Salz zu einem festen Teig rühren. Festes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine Reine mit dem Stückl Butterschmalz in das Backrohr geben und dieses schmelzen lassen. Im Anschluss 2 EL Zucker auf dem Schmalz verteilen, dann den Teig in die Reine geben. Kerscha darauf verteilen. 25 Minuten backen bis der Kerschwacker leicht goldgelb wird.

Rahm über den Kerschwacker gießen und mit 2 weiteren EL Zucker bestreuen.

Nochmal 20 Minuten fertig backen und genießen.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung Genussregion Niederbayern

