Kirschenplotzer nach Omas Rezept

Der „Kerscheplotzer“, wie er bei uns in der Pfalz heißt, ist zur Kirschenzeit aus den Bäckereien und Cafés nicht wegzudenken. Woanders heißt der Kuchen Kirschenmichel oder auch einfach saftiger Kirschkuchen. Das Besondere ist, dass er ohne Mehl gebacken wird. Stattdessen verwendet man altbackene Brötchen, trockenes Brot oder auch Zwieback.

Dieses Rezept ist eine leichte Abwandlung des Rezepts, das ich im Heft meiner Oma gefunden habe. Ich kann mich zwar nicht erinnern, dass ich diesen Kuchen mal mit ihr gebacken habe, oder dass sie ihn überhaupt zu meinen Lebzeiten mal gebacken hat, aber was könnte besser schmecken als ein altbewährtes Rezept aus Omas Sammlung?



In Omas Rezept steht nur Zwieback. Ich hatte noch Brotreste und Brötchen da und habe eine Mischung aus allen dreien genommen. Das kann jeder nach Geschmack machen, denke ich.

Da meine Backwaren noch recht frisch waren, habe ich alles klein gewürfelt (etwa wie große Croutons) und habe es über Nacht offen stehen und trocknen lassen.

Die Kirschen werden traditionell nicht entsteint! Der Kuchen würde stark durchsaften und das wäre nicht wünschenswert. Außerdem gehört das Kerneabknabbern und -ausspucken (bitte nicht zum Tischnachbarn) einfach zum Genuss des „Plotzers“ dazu.
Naschkater hatte seine Hilfe beim Backen angeboten und war erst etwas verstört, dass er die Früchte nur entstielen und nicht entsteinen sollte. Aber spätestens bei der Qualitätskontrolle des Ergebnisses war der Schreck vergessen.



Traditionell kommt wohl auch eher Kirschwasser in den Teig, aber Oma nahm zum Backen gerne Rum und auch ich mag den Zuckerrohrschnaps lieber als klare Obstbrände.

Für 1 Springform von mindestens 24, besser 26 cm Durchmesser:

2 altbackene Brötchen (= 150 g)
1 dicke Scheibe altbackenes Brot (=50 g)
50 g Zwieback
500 ml lauwarme Milch
120 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
2 kleine Gläschen (2–4 EL) Rum
5 Eier, getrennt
60 g gemahlene Mandeln (oder Nüsse)
Ca. 1 kg Kirschen

Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen. Die Kirschen waschen, entstielen und trocknen.
Die warme Milch über die trockenen Brot-/Brötchen-/Zwiebackstücke gießen und ein paar Minuten weichen lassen. Die Butter mit den zwei Zuckersorten und den Eigelben schaumig rühren. Den Rum, die Mandeln und den Zimt zufügen, dann das Brot leicht ausdrücken und dazugeben. Alles verrühren. Dann die Kirschen und den Eischnee vorsichtig unterheben.
Die Springform einfetten (bis zum oberen Rand) und den Teig hineinfüllen.
Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C mindestens 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen gut ist. In der Form abkühlen lassen, erst lauwarm oder kalt aus der Form lösen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Habt ihr schon mit Kirschen gebacken? Oder vielleicht sogar eigene im Garten? Ich erinnere mich, dass ich mit meiner anderen Oma als Kind immer zum Friedhof spaziert bin und dass

dort ein Kirschbaum mit einer Bank darunter stand. Da habe ich immer Kirschen gepflückt und genüsslich gefuttert, während Oma in Ruhe in der Sonne saß oder mit Bekannten Dorfklatsch austauschte. Welche Erinnerungen habt ihr an die Kirschenzeit?

Habt ein genussreiches Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith


Naschkatze