

Süßer Kirschauflauf

Zutaten:

- 500 g Kirschen
- 50 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 75 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 g Zucker
- ½ TL (2 g) Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- Puderzucker
- Fett für die Form
- Alufolie



Zubereitung:

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Butter schmelzen. Eier trennen. Mehl, Vanillin-Zucker, 30 g Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Eigelbe und Milch verrühren und zu der Mehlmischung geben.
2. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verarbeiten. Butter einrühren. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, 20 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Masse heben.
3. Hälfte der Kirschen in eine gefettete Auflaufform (ca. 1,5–2 Liter Inhalt) geben. Eiermasse darauf geben und übrige Kirschen darauf verteilen.
4. Auflauf im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 °C) circa. 10 Minuten backen, dann die Temperatur um 25° C verringern und weitere ca. 15 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
5. Auflauf aus dem Backofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.