SCHEIBEL
REZEPTE

ELLAS CHRIESEPLOTZER

ZUBEREITUNG

2 Pfund Kirschen mit Kirschwasser übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. 120 g Butter mit 5 Eigelb und 150 g Zucker schaumig rühren, dann 6 mit heißer Milch übergossenen altbackenen Wecken (Brötchen) zugeben. 1 EL Zimt, 2-3 EL Kirschwasser hinzugeben und am Ende den steifen Eischnee von 5 Eiweiß unter die Masse ziehen. Das Backblech mit Weckmehl bestreuen und die Masse darauf geben. Am Schluss die beschwipsten Kirschen darin verteilen. Bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) 1 Stunde backen.

Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck
www.scheibel-brennerei.de
www.facebook.com/scheibelbrennerei

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN