

## Chirsichueche - Chirschitschu - Chriesipfannchueche

**Den Boden einer Springform von ca. 24 cm mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und evtl. bemehlen (bei älteren Formen den Rand ebenfalls mit Backpapier auskleiden, damit der Kuchen keinen Blechgeschmack erhält)**

Backen

Untere Ofenhälfte

180 °C (Heissluft 160 °C)

ca. 60 Min. In der Form so lange erkalten lassen, bis das Gebäck eine gewisse Festigkeit hat, sonst verbricht es gerne

60 g Haselnüsse oder Mandeln,  
gerieben  
evtl. 1-2 EL Kirsch  
½ KL Zimt

zugeben, mischen. Das eingeweichte Brot mit einer Gabel zerdrücken,  
zugeben, mischen

650 g Kirschen, entsteint

zugeben, mischen

3 Eiweisse  
1 EL Zucker

schaumig rühren, sorgfältig unter die Masse ziehen In die vorbereitete  
Springform füllen

150 g Brot, altbacken, zerkleinert

zugeben, zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet

sind

---

## Varianten

- Das Gericht in einer Gratinform backen und warm als Auflauf servieren
- Kirschen durch Zwetschgen ersetzen

**Geeignet für:** Resteverwertung

**Schwierigkeitsgrad:** anspruchsvolle Zubereitung