

Warmer Kirsch-Kuchen

Für 2 Personen

330 g Schattenmorellen	27 g Mehl	60 g Puderzucker
200 ml Sahne	80 ml Milch	2 EL Haselnüsse, gehackt
1 EL Zucker	1 Ei	3 Tropfen Vanilleessenz
1 EL Butter	Salz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschen abseihen und eventuell entsteinen. Alles auf dem Boden einer feuerfesten, gebutterten Form verteilen. Das Eigelb und 50 Gramm Puderzucker zu einer dicken Crème schlagen. Das Mehl, die Milch und die Vanilleessenz dazugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Die Masse auf die Kirschen gießen und 20 Minuten backen. Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie eine goldene Farbe annehmen. Den Zucker dazugeben und die Nüsse karamellisieren lassen. Auf Küchenpapier geben und abkühlen lassen, die großen Stücke zerkleinern. Die Sahne steif schlagen. Den Kuchen mit einem Esslöffel Puderzucker bestäuben, die geschlagene Sahne darauf geben, mit Krokant bestreuen und warm servieren.

Pietro Antonio Belcastro am 12. November 2009