

RAHMKOCH MIT KIRSCHEN

ZUTATEN für 4 Portionen

4 Eiweiß
 1 Prise Salz
 40 g Kristallzucker
 4 Eigelb
 30 g Staubzucker
 1 Msp. Vanille (ersatzweise 1 P. Vanillezucker)
 250 ml Sauerrahm (= Saure Sahne)
 25 g Mehl, griffig oder universal
 ca. 200 g entsteinte Kirschen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Feuerfeste Auflaufform mit Backspray einsprühen oder buttern und stauben und die halbierten Kirschen mit der Schnittseite nach unten einlegen.
3. Eiweiß mit Salz halbsteif schlagen, dann den Kristallzucker begeben und luftig aufschlagen.
4. Eigelb mit Staubzucker und Vanille schaumig aufschlagen, Sauerrahm unterheben.
5. Mehl und Eischnee abwechselnd begeben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Dabei darauf achten, dass der Eischnee nicht zerschlagen wird.
6. Die luftige Masse auf die Kirschen geben.
7. Etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
8. Aus dem Herd nehmen, eventuell mit Staubzucker bestreuen und mit Kirschen dekorieren. Warm servieren.

TIPPS

Die Kirschen durch in Spalten geschnittene, sehr reife Marillen ersetzen.
 Gekühlt schmeckt das Rahmkoch als Kuchen zum Kaffee.

