



## Gebackene Kirschen

★★★★★

*Dessert*

**Vorbereitungszeit:** 25 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 4 Portionen **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

175g Weizenmehl Typ 405  
2 frische Hühnereier  
200ml trockener oder halbtrockener  
Weißwein  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz  
200g Süßkirschen mit Stielen  
½ TL Zimt  
3 EL Zucker zum bestreuen  
  
bestreuen und lauwarm servieren.

### ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiklar kaltstellen. Die Eigelbe mit Mehl, Weißwein, Zucker und der Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Die Kirschen vorsichtig waschen und trocknen. Jeweils 3-4 Kirschen an den Stielen mit Küchengarnt zusammenbinden. Das Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die Kirschbündel durch den Teig ziehen und in der Fritteuse ausbacken. Nach dem frittieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Zimt und Zucker