

# Kirschkuchen, Chriesitschoppe, Pastel de cereza

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Süßes  
Schweiz

Vorbereitung  
Kochzeit  
Menge für

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
<b>Zutaten</b>			
1	400	Gramm	cerezas negras (o hasta 500 g)
2	1	Stück	limón
3	2	Prise	canela
4	150	Gramm	almendras molidas
5	2	Stück	yemas
6	2	Stück	bolletes de leche o Zwieback (Pan doble Tostado)
7	1	Esslöffel	Ron
8	60	Gramm	azucar
9	1	Prise	sal
10	50	Gramm	mantequilla
11	250	Milliliter	Leche tibia

## Anleitung Zubereitung

1	2,5 decilitros de leche calentado
2	agregar 50 grammos de mantequilla
3	echar 1 pizca de sal
4	echar 60 grammos de azucar
5	echar 1 cuchillo de aguardiente (ron o parecido)
6	echar pan doble tostado (Zwieback)/pan seco (o 2 bolletes de leche)
7	echar 2 yemas
8	echar 150 grammos de almendras molidas
9	echar 2 pizzcas de canela
10	todo mezclar bien que se forma una masa homogenea (agregar mas almendras en caso que queda demasiado humeda/liquida)
11	Despues echar unos 400 a 500 grammos de cerezas negras no deshuesadas.
12	todo mezclar bien
13	Batir las claras a punto de nieve y mezclarlo suavemente con la masa y las cerezas.
14	Echar todo en un molde y cocerlo en el horono durante appr. 45 minutos a 180 a 200 grados.

Kirschkuchen, Chriesitschoppe, Pastel de cereza

