

Kirschpfanne



Das war bei uns zu Hause ein richtiges Mittagmahl. Ich kam damit nie zurecht – mit einem süßen Mittagessen. Doch inzwischen möchte ich es zur Kirschenzeit nicht mehr missen

Dieses Gericht geht mit Sicherheit auf die in Mitteleuropa vor einigen Generationen übliche Bauernspeise – den „Asch“ zurück. Man aß als Hauptmahlzeit viel mehr Süßes als heute üblich. Fleisch aus eigener Schlachtung konnte nur durch Pökeln haltbar gemacht werden. Der größte Teil des Schlachtfleisches wurde außerdem nach dem Schlachten verkauft.

So bereitete die Bäuerin die Mahlzeit aus dem, was auf dem Hof immer vorhanden war: Sahne, Butter, Eier, Früchte. Und es mussten Reste verwertet werden – wie altbackenes Brot. Das alles kam in immer neuen Variationen in den „Asch“, der gehaltvollen Wochentagsspeise.

Mittlerweile sind frische Kirschen zum hochpreisigen Luxusobst geworden.

Hier meine Sächsische Kirschpfanne – (davon werden zwei Esser gut satt)

- 200g altbackenes Weißbrot in Würfel schneiden und mit $\frac{1}{4}$ l heißer Sahne übergießen.
- 40g Butter zusammen mit 30 g Zucker, ein Eigelb (Eiweiß aufheben), Eine Prise Zimt und $\frac{1}{2}$ TL abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren.
- Die abgekühlte, völlig aufgeweichte, Brotmasse zufügen und das mit einer Prise Salz steifgeschlagenen Eiweiße unterziehen.
- $\frac{1}{2}$ Pfund feste Kirschen vorbereiten und unter die Brotmasse mischen. Es müssen frische feste Süßkirschen sein – kein eingewecktes Kompott und auch keine Schattenmorellen. Ich entkerne sie auch nicht, da ich noch Früchte spüren will und keine Fruchtlappen



- Eine gebutterte Auflaufform ausbröseln. Mutter verteilte noch einige dünne Speckscheiben darin – das finde ich unerlässlich, denn die Kombination mit dem süßen Teig ist sehr lecker. Und die Kruste, die haben wir dann immer besonders gern gegessen.
- Die Auflaufform mit der Masse füllen. Mit ein wenig Zimtzucker überstreuen und noch einige dünne Speckscheiben darauf verteilen.



- Bei 180° etwa 45 Minuten in der vorgeheizten Röhre backen.



Dazu stand Vanillesoße oder Obstsaft auf dem Tisch – ist mir persönlich aber des Süßen zu viel.

Also Kaffee!

*