DENNER

Das ist die feinste Kirschenwähe ever!



Wusstet ihr, dass im Mittelalter fast nur gut situierte Bürger in den Genuss von Kirschen kamen? Es konnte tatsächlich passieren, dass die ärmere Bevölkerung von den Herren der höheren Gesellschaft mit Kirschensteinen bespuckt wurde! Wenn die Hofherren nämlich merkten, dass ein Normalbürger sich in ihren Garten schleichen oder schnorren wollte, um auch etwas von den süssen Früchtchen abzubekommen, kam das meist nicht so gut an. So entstand das Sprichwort «Mit dem ist nicht gut Kirschen essen».

Mit uns ist aber sehr gut Kirschen essen! Wir wollen nämlich vom Stein bis zum Fruchtfleisch alles verarbeiten und teilen, zum Beispiel mit einer typisch schweizerischen Chriesiwähe und einem hübschen Chriesisäckli.

- 1 Kuchenteig
- Ca. 700 g Kirschen
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2–3 EL Zucker
- 1,7 DL Vollrahm
- Puderzucker zum Bestreuen (bei Bedarf)

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Teig ausrollen und mit dem Backpapier auf das Backblech legen.
3. Kirschen waschen, entsteinen und auf dem Teig verteilen.
4. Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Rahm gut vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5. Guss über die Kirschen verteilen und die Wähe in den Ofen schieben.
6. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren und nochmals 15 Minuten backen.

Dauer ca. 1 Std. inklusive Backen

Nachdem die Früchte mit einem guten Messer halbiert und entsteint wurden, können die gewaschenen Steine in ein Stück Stoff eingenäht werden, sodass ein «Chriesisäckli» entsteht. Diese kleinen Kirschenkissen können bei Bedarf in den warmen (nicht heissen) Ofen gelegt und anschliessend als Wärmespender gebraucht werden.