

Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

Hier findet ihr folgende  
Rezeptvorschläge



## Gourmet Kirsch-Chutney

## Witzenhäuser Spuckekuchen



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

## Gourmet Kirsch-Chutney



Fruchtig und raffiniert! Dieses Kirsch-Chutney passt besonders gut zur Käseplatte, aber auch zu Gegrilltem, der Martinsgans oder der Festtags-Ente.

## Rezept

### Zutaten für ca. 4 Gläser

2 kg Witzenhäuser Kirschen  
1 Lorbeerblatt  
2 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
2 Pimentkörner  
4 Scheiben Ingwer  
1 kleine Chili  
1 Teelöffel Zimt  
1 bis 2 Esslöffel Öl  
2 rote Zwiebeln (gewürfelt)  
80 ml Witzenhäuser Kirschessig  
100 ml Rotwein  
100 ml Portwein  
130 g brauner Zucker  
50 g weißer Zucker  
Salz und weißer Pfeffer

### Zubereitung

Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Pimentkörner, Ingwer und Chili in ein Teesäckchen geben und mit Küchengarn zubinden. Mit einem Nudelholz oder einer Pfanne die Gewürze im Säckchen etwas andrücken. Die Kirschen waschen und entsteinen. Ohne Stein sollten sie etwa 1,5 kg wiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Mit Kirschessig ablöschen und dann die Kirschen, Zucker, Wein, Portwein, Gewürzsäckchen und Zimt zugeben.

Das Kirsch-Chutney nun bei mittlerer Hitze ca. 50 bis 60 Minuten einkochen. Das Gewürzsäckchen herausnehmen und das Kirsch-Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und mit in Rotwein aufgelöster Stärke binden.

Das Chutney noch heiß in Gläser füllen und gut verschließen. Auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

**Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!**



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

## Witzenhäuser Spuckekuchen



## Rezept

Zur Erntezeit darf er nicht fehlen: Der Kirschkuchen nach Witzenhäuser Rezept!

Seine Besonderheiten sind die ordentliche Schmanddecke, denn Schmand ist eine der wichtigsten Zutaten in der nordhessischen Küche. Und die ganzen Kirschen. Sie sind der Grund, warum der Kuchen „Spuckekuchen“ heißt. Irgendwie muss man die Steine ja loswerden...

### **Zutaten**

Für den Teig:

400 g Mehl  
180 g Zucker  
180 g Quark  
70 ml Öl  
1 Ei  
1 Packung Backpulver  
1 Packung Vanillezucker

Für den Belag:

750 ml Milch  
1 ½ Packungen Vanillepudding-Pulver  
3 - 4 Esslöffel Zucker  
knapp 1,5 kg Witzenhäuser Süß- oder Sauerkirschen MIT Stein

Für die Schmanddecke:

3 Becher Schmand  
3 Eigelb  
3 Eiweiß  
2 Esslöffel Zucker  
½ Packung Vanillepudding-Pulver

### **Zubereitung**

Fetten Sie ein Kuchenblech ein.

Bereiten Sie den Quark-Öl-Teig vor. Hierfür verarbeiten Sie Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Quark, Ei und Öl zu einem Teig, den Sie auf dem Blech verteilen.

Kochen Sie eine Liter Pudding und verteilen Sie drei Viertel davon auf dem Teig. Den Rest benötigen Sie für die Schmanddecke.

Verteilen Sie die Kirschen auf dem Pudding.

Für die Schmanddecke trennen Sie nun die Eier.

Geben Sie Eigelb, Schmand und Zucker in den Pudding-Rest und verrühren Sie die Zutaten.

Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter die Zutaten für die Schmanddecke.

Verteilen Sie diese Mischung auf den Kirschen.

Nun können Sie den Kuchen bei 180° C (Ober-/Unterhitze) etwa 50 - 60 Minuten lang auf mittlerer Schiene backen.

**Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!**

