



... schmeckt einfach herrlich!

## Schwarzwälder Kirschplotzer mit Vanillesoße

### Zutaten:

- 500 g entsteinte Kirschen
- 12 Scheiben Weißbrot (ca. 5 Brötchen)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/4 Ltr. Milch
- 60 g Butter
- 4 Eier
- 1 Zitrone
- 1/4 Sahne
- Puderzucker

### Zubereitung:

Zucker in Milch auflösen und über die Weißbrotscheiben gießen. Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter fetten und mit Zucker bestreuen. Die aufgeweichten Brötchen mit dem Zucker, Milch, Eigelb, Zitrone, Sahne, Butter und Vanillezucker zu einem Teig rühren, die Kirschen unterheben.

Das Eiweiß schaumig schlagen und zum Schluss unter den fertigen Teig heben.

Alles in die Auflaufform geben und bei mittlerer Hitze 45-60 Minuten im Ofen backen.

"... da kann ich nicht aufhören zu essen, schmeckt einfach herrlich!"

Gemeinderat  
Listenplatz Nr.

1

Kreistag  
Listenplatz Nr.

1

## Mit Herz, Engagement und Erfahrung für Bad Dürkheim und den Schwarzwald-Baar-Kreis.



**Dr. Andrea Kanold**  
Selbstständige Apothekerin

"Bad Dürkheim ist seit 1981 meine Heimat, hier fühle ich mich zu Hause. Ich trete ein für eine aktive Innenstadt und eine gute Vernetzung mit den Ortsteilen. Unsere Sport- und Freizeitstätten sind ein wichtiges Element, um den Freizeitwert für Jung und Alt zu gewährleisten."

### Mein Motto:

Planen - Anpacken - Zukunft gestalten  
Miteinander - Füreinander - Lebenswertes Bad Dürkheim  
Bad Dürkheim = hoher Freizeitwert für Jung und Alt

### Meine Schwerpunkte:

Unsere Innenstadt mit Aufenthaltsqualität, medizinische Versorgung, Wirtschaft und Gewerbe stärken, schnelles Internet und nachhaltige Mobilitätskonzepte

Jahrgang: 1956

Hobbys: Wandern, Fahrradfahren, Lesen

Vereine: Tennisverein

Narrenzunft Bad Dürkheim

Deutsch-Ungarischer Freundeskreis

Heimat- und Geschichtsverein

Bürgerstiftung

Landfrauen



Freie Demokraten

FDP