REZEPT FÜR KIRSCHENMICHEL

KIRSCHENMICHEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Portionen | 90 Min.

Zutaten

- 5 Brötchen
- 100 g weiche Butter
- 275 ml Milch
- 4 Eier
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- ½ TL Zimt
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 kg Sauerkirschen (aus dem Glas, ohne Stein)
- 2 cl Kirschwasser nach Belieben
- 100 g gehackte Mandeln
- Fett für die Form
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen

3112

ZUBEREITUNG

684	14	80	30
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. In 30 g heißer Butter von beiden Seiten anbraten. In eine flache Schale geben. Milch erwärmen, darüber gießen und einweichen lassen.

2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C). Eier trennen. Restliche Butter, Zucker, Eigelb, Zimt und Zitronenschale cremig rühren. Brötchenmasse nach und nach zufügen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Kirschen abtropfen lassen, mit Eischnee und nach Belieben Kirschwasser unterheben.

3. Mandeln fein hacken. Eine gefettete Auflaufform damit ausstreuen und Masse einfüllen. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt heiß oder lauwarm servieren.

Tipps:

Wenn Kinder mitessen, Kirschwasser weglassen.

Wer mag, kocht die abgetropfte Kirschflüssigkeit mit Zucker und etwas Zimt auf, dickt sie mit Stärke leicht an und serviert sie als Sauce dazu.