

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



3170

ZUBEREITUNG

684

Kcal

pro Portion ca.

14

Gramm

Eiweiß

80

Gramm

Kohlenhydrate

30

Gramm

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 austreuen 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.