

Kirschmichel

Zutaten | 4 Portionen

4	trockene Brötchen
400 ml	Milch
1	Vanilleschote
80 g	Butter
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
1 Glas	Schattenmorellen oder frische Kirschen
1 EL	Zimtzucker
	Mandeln oder Nüsse zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 30 Min.; Backzeit: 40 Min.

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Brötchen in kleine Würfel schneiden bzw. zerkleinern. Die Milch erwärmen und die zerkleinerten Brötchen hineingeben und einweichen lassen.
- Die Vanilleschote auskratzen und das Mark in die Milch-Brötchenmasse geben. Alles gut miteinander vermengen.
- Weichen Butter, Zucker, Salz miteinander verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren, im Anschluss die eingeweichten Brötchen dazu geben und gut unterrühren.
- Kirschen abgießen.
- Eine Auflaufform gut mit Butter einfetten. Die Hälfte der Brötchenmasse in die Auflaufform geben, darauf die Hälfte der Kirschen verteilen und das ganze wiederholen. Die Kirschen mit etwas Zimtzucker bestreuen und wer mag, Mandelstifte, -blätter oder Nüsse nach Wahl darüber verteilen.
- Kirschauflauf im Backofen ca. 40 Minuten backen.
- Dazu schmeckt sehr gut eine Vanillesoße.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
174 kcal	7.3 g	21.7 g	4.4 g	54 mg