

Kirschen-Michel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 alte Semmel, 4 Scheiben Schwarzbrot, 0,25 l Milch, 50 gr Butter, 75 gr Zucker, 2 Eier, 0,5 Teelöffel Zimt, 500 gr Kirschen (entsteint), 0,5 Teelöffel Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Semmel und Brot in Würfel schneiden und in warmer Milch einweichen. Eier trennen.

Die Zubereitung:

Butter, Zucker, Eigelb und Zimt gut schlagen. Zu dieser Masse kommt die eingeweichte Semmel-Brot-Masse, das Backpulver und die Kirschen. Zum Schluß das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Alles in eine gefettete Auflaufform geben und 1 Stunde bei 220° C backen.

Dazu Vanillesoße!