

## **Kirschenmichel**

### **Zutaten**

für 4 Personen als Nachtisch, für 2 Personen als Hauptgericht:

1 kg süße Kirschen,  
3 altbackene Brötchen,  
200 ml lauwarme Milch,  
2 Eier,  
50 g Zucker,  
2 TL Zimt,  
50 g gehackte Mandeln,  
1 Prise Salz,  
2 EL Butter,  
2 EL Puderzucker,  
Butter für das Ausfetten der Form.



### **Zubereitung:**

Für den Kirschenmichel die Kirschen waschen, abtrocknen, entsteinen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der Milch übergießen und gut weichen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zimt verrühren und mit den Kirschen und den gehackten Mandeln unter die Brötchenmasse mischen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen, diesen vorsichtig unter die Masse heben und in die feuerfeste Form füllen.

Den Auflauf mit der Butter in Flöckchen belegen und auf mittlerer Schiene mit Ober / Unterhitze bei 200°C 40 – 50 Min. backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt eine Vanillesoße.