

Kirschmichel

Von Alexandra Feix aus Wiesbaden

Zutaten

5 Brötchen vom Vortag
500 ml Milch
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter
100 g Zucker
4 Eier
1 Glas entkernte Kirschen oder frische Kirschen

Zubereitung

Die Brötchen in daumendicke Scheiben schneiden.

Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen, heiß über die Brötchenscheiben gießen und umrühren.

Butter und Zucker schaumig rühren. Zuletzt die vier Eier dazugeben und alles mit dem Handrührer verquirlen. Die Masse unter die Brötchenscheiben heben.

Die Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen (oder die frischen Kirschen entkernen) und zu der Brötchen-Milch-Eier-Masse geben.

Die Masse in eine Auflaufform füllen und bei 180°C Ober- und Unterhitze eine gute halbe Stunde backen.

Mit Vanillesoße servieren oder einfach mit Puderzucker bestreuen.