

Opa Ludwigs Kirschenmichel

Zutaten für 1 Auflaufform:

4 Brötchen, 1-2 Tage alt
250-300 ml warme Milch
500 g Süßkirschen
3 Eier
60 g Butter
65 g + 1 EL Zucker
3 gestrichene EL gemahlene Haselnüsse
je ½ TL Zimt und Backpulver

Arbeitsschritte:

- 1.**
Heize den Backofen auf 180° C vor.
Pinsele eine Auflaufform mit Öl ein.
- 2.**
Schneide die Brötchen in walnussgroße Würfel.
Gib sie in eine große Schüssel.
Streue einen Esslöffel Zucker darüber.
Übergieße die Würfel mit der Milch und mische um.
- 3.**
Wasche und entsteine die Kirschen.
Trenne Eiweiß und Eigelb.
Schlage das Eiweiß zu steifem Schnee.
- 4.**
Gib Butter, Zucker und Eigelb in eine Rührschüssel.
Schlage alles mit dem Handrührgerät schaumig.
Gib die Masse über die Brötchenwürfel und hebe sie unter.
- 5.**
Mische die gemahlene Haselnüsse mit Zimt und Backpulver.
Streue sie über die Brötchenwürfel.
Gib die Kirschen hinzu und verrühre zügig.
Hebe zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unter.
- 6.**
Fülle die Brötchen-Masse in die Auflaufform.
Lass den Kirschenmichel 45 Min. im Ofen backen.

Tipps:

Serviere den Kirschenmichel noch warm mit möglichst kalter (selbstgemachter) Vanillesoße.
Wenn es schnell gehen muss: Schlage das Eiweiß nicht extra, sondern zusammen mit Butter und Zucker.