

Kirschenmichel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der leckere Auflauf für jung und alt, besonders lecker in der Kirschensaison.

Zutaten

- 4 - 5 altbackene Brötchen
- (Soll es eine veredelte Version sein, dann nehme ich gerne Biskuit)
- 500 - 600 g frische, entsteinte Süßkirschen
- (Geht aber auch mit einer guten Konserve)
- 2 cl Kirschwasser
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel gemahlene Zimt
- Etwas Butter
- 3 - 4 ganze Eier je nach Größe
- 200 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frische Kirschen waschen und entkernen, mit Kirschwasser und gemahlenem Zimt tränken / marinieren.

Schritt3

Die altbackene Brötchen oder Biskuits in Scheiben oder grobe Würfel schneiden.

Schritt4

(Brötchen schwenke ich gern wegen des besseren Geschmacks vorher in brauner Butter an, beim

Biskuit ist das nicht erforderlich)

Schritt5

In eine gebutterte und gezuckerte Auflaufform geben und die Kirschen verteilen.

Schritt6

Die Royal, Eieguss:

Schritt7

Die Sahne, Zucker und Vanillezucker mit den Eiern verschlagen und über Brot / Biskuit und die Kirschen geben; 20 min. ruhen lassen, damit das Brot Flüssigkeit aufnehmen kann. Bei 180° C in den vorgeheizten Ofen für 35 min. stellen und knusprig braun überbacken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit Puderzucker bestreuen, heiß servieren. Dazu mit geschlagener Sahne, einer echten Vanillesoße oder einem gutes Vanilleeis ergänzen.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** vielseitig, wer liebt ihn nicht?

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kirschenmichel/>