ein sättigender Auflauf



Kirschenmichel

für 4 Personen

Zutaten

6 trockene Brötchen, 450ml Milch, 60g Butter, 100g Zucker, 4 Eier, 350g entsteinte(!) Sauerkirschen

Zubereitung

1. die Brötchen

kleinschneiden und in der Milch matschig werden lassen

2. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren
3. die Sauerkirschen dazugeben
4. alles zusammen in die Brötchenmasse einrühren,
5. der Teig darf nicht tropfen, notfalls mit Paniermehl verdicken
6. die Teigmasse in eine gebutterte Auflaufform geben
7. im Backofen auf mittlerer Schiene bei 175°C Ober- und Unterhitze backen, bis die Oberfläche knusprig braun wird

Zeitbedarf

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 50-60 Minuten

dazu paßt

Vanillesoße