KIRSCHENMICHL

REZEPT VON OMA MARIA AUS DER "VOLLPENSION".



DAS BRAUCHST DU

5	**ANKER Semmeln** (vom Vortag)
450 ml	**Milch**
100 g	**weiche Butter**
120 g	**Zucker**
1	**Packung Vanillezucker**
½	**Vanilleschote**
1 TL	**Zimt**
1	**Prise Salz**
3	**Eier** (Gr. M)
1	**Glas Kirschen** (Abtropfgewicht: 370 g)
2 EL	**Mandeln** (gestiftelt)
	etwas Staubzucker zum Bestreuen

SO WIRD'S GEMACHT

1. Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in der Milch einweichen.
2. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, dem Mark der Vanilleschote, Zimt und Salz schaumig rühren, die Eier einzeln hinzufügen und gut vermischen. Die eingeweichten, ausgedrückten Semmelscheiben vorsichtig darunter mengen.
3. Die Hälfte der Masse in eine Auflaufform (**20x30 cm**) geben, mit der Hälfte der abgetropften Kirschen belegen. Die zweite Hälfte der Masse darauf geben und die restlichen Kirschen sowie die Mandelsplitter darauf verteilen.

4. Den Kirschenmichel ca. **25 Minuten** bei 150-**160 °C** Heißluft backen. Danach etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

TIPP

von Oma Maria: Wer mag, kann auch Vanillesauce dazu reichen.