

Kirschenmichel - Leckere Resteverwertung

Brötchen oder Weißbrot schmecken nach 1-2 Tagen meist nicht mehr so dolle. Sie müssen aber nicht weggeschmissen werden. Der Kirschenmichel ist eine prima Resteverwertung für altes Weißbrot.

Du brauchst

- x 100 g Butter
- x 100 g Zucker
- x 3 Eigelb
- x Zitronenschale einer Zitrone
- x 1 Msp. Zimt
- x 50 g gemahlene Nüsse/ Mandeln
- x 6 Brötchen vom Vortag
- x 300 ml Milch
- x 125 g saure Sahne
- x 3 Eiweiß
- x 300 g Kirschen am Besten frisch, alternativ aus dem Glas
- x Küchenmaschine / Handmixer
- x Auflaufform ca. 25 x 35 cm



Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen, bis es so fest ist, dass man den Becher mit dem Eischnee auf den Kopf stellen kann. Beiseite stellen.
2. Butter mit Zucker und Eigelb in der Küchenmaschine 3-4 Minuten kräftig rühren, bis alles schaumig ist.
3. Abgeriebene Zitronenschale, Zimt und gemahlene Nüsse/ Mandeln dazu geben.
4. Die Brötchen in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Dann die Brötchenwürfel ausdrücken und in den Teig geben. Saure Sahne zugeben und alles mischen.
5. Eischnee unter den Teig heben. Auflaufform einfetten und die Hälfte vom Teig in die Form geben. Die entsteinten Kirschen auf dem Teig verteilen und den restlichen Teig darüber geben. Den Kirschenmichel bei 175 °C Ober- Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

