

## Rezept

# Früchtemichel mit Apfel, Kirschen und Zwetschgen

Ein Rezept von Früchtemichel mit Apfel, Kirschen und Zwetschgen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>40 g</b> Butter	<b>4-5</b> (Milch-)Semmeln oder 4 dicke Scheiben Hefezopf
<b>100 g</b> Sahne	<b>100-150 ml</b> Milch
<b>3</b> Eier (L) oder 4 Eier (M)	<b>75 g</b> Zucker
<b>1-2 EL</b> brauner Zucker	<b>1/4 TL</b> gemahlener Zimt
<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>100 g</b> Schattenmorellen (aus dem Glas)
<b>4-5</b> Zwetschgen (auch fein: Pflaumen)	<b>1</b> Apfel
<b>1 Prise</b> feines Meersalz	<b>75 g</b> Mandelstifte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Eine große Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. Semmeln oder Hefezopf in Stücke zupfen und in eine Schüssel geben, mit der Sahne und Milch übergießen, mit einem Löffel vermengen, kurz einweichen lassen. Das Gebäck soll die gesamte Flüssigkeit aufsaugen, ist es noch trocken, noch etwas mehr Milch dazugeben.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen, Eigelbe mit Zucker, Rum und den Gewürzen schaumig aufschlagen, dann über die Semmeln gießen und vermengen. Die Kirschen abtropfen lassen. Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und feinblättrig aufschneiden (oder hobeln). Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.
3. Den Eischnee behutsam unter die Semmel- oder Hefezopfmasse heben, dann die Früchte und 50 g der Mandeln unterziehen. Die Masse in die Auflaufform füllen, mit den restlichen Mandeln bestreuen und die übrige Butter in Flöckchen darüber verteilen. Im Ofen (zweite Schiene von unten, Umluft 160°) in 45-50 Min. goldbraun backen.