

Rezept

Kirschenmännchen

Ein Rezept von Kirschenmännchen, am 09.06.2026

Zutaten

6 Brötchen vom Vortag	600 g Kirschen
3 Eier (Größe M)	1/2 l Milch
4 EL Zucker	1/2 TL Zimtpulver
2 EL Butter	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Kirschen waschen, die Stiele entfernen und die Kirschen entsteinen. Brötchenscheiben und Kirschen mischen.

2. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen und die Mischung darin verteilen. Eier, Milch, Zucker und das Zimtpulver verquirlen und über die Brötchen gießen. Die Butter in Flöckchen auf dem Auflauf verteilen und diesen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-45 Min. goldbraun backen.