

#### Rezept

# Kirschenmännchen

Ein Rezept von Kirschenmännchen, am 03.06.2025

#### **Zutaten**

6 Brötchen vom Vortag

3 Eier (Größe M)

**4 EL** Zucker

2 EL Butter

600 g Kirschen

1/2 l Milch

1/2 TL Zimtpulver

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.