

Rezept

Kirschenmichel

Ein Rezept von Kirschenmichel, am 01.10.2023

Zutaten

4 glutenfreie Brötchen (à ca. 45 g)	750 ml Milch, 3,5 % Fett
1 Glas Sauerkirschen (360 g Abtropfgewicht)	2 Eier (Größe M), Salz
50 g weiche Butter, 170 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
Zimtpulver	20 g Mandelblättchen
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver	250 ml Sahne
Mark von 1 Vanilleschote	Außerdem: 4 ofeneste Förmchen (ca. 15 cm Ø, 6 cm hoch); Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. 500 ml Milch aufkochen, über die Brötchen gießen und von diesen aufsaugen lassen.
2. Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, kalt stellen. Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Zimt und den Eigelben mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren.
3. Brötchen und Sauerkirschen unter die Butter-Eigelb-Masse heben, dann den Eischnee vorsichtig unterziehen.
4. Die Förmchen fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Brötchenmasse einfüllen, mit Mandeln bestreuen. Die Kirschenmichel im vorgeheizten Backofen (Mitte) 35-45 Min. backen.
5. Für die Vanillesauce 4 EL der restlichen Milch mit restlichem Zucker, Puddingpulver und 1 Prise Salz verrühren. Restliche Milch und Sahne mit der Vanille aufkochen. Puddingpulver dazugeben und erneut aufkochen lassen, bis die Sauce leicht andickt. Die Vanillesauce zusammen mit den warmen Kirschenmicheln servieren.