

## Rezept

# Kirschenmichel

Ein Rezept von Kirschenmichel, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>4</b> glutenfreie Brötchen (à ca. 45 g)	<b>750 ml</b> Milch, 3,5 % Fett
<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (360 g Abtropfgewicht)	<b>2</b> Eier (Größe M), Salz
<b>50 g</b> weiche Butter, 170 g Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
Zimtpulver	<b>20 g</b> Mandelblättchen
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver	<b>250 ml</b> 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 austreuen. 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.