

## Rezept

# Nudel-Kirsch-Auflauf

Ein Rezept von Nudel-Kirsch-Auflauf, am 26.04.2025

## Zutaten

<b>300 ml</b> Milch	Salz
<b>100 g</b> Fadennudeln (Vermicelli)	<b>250 g</b> Kirschen (ersatzweise 185 g Sauerkirschen aus dem Glas)
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	<b>2</b> Eier (M)
<b>50 g</b> weiche Butter	<b>40 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>2 EL</b> Semmelbrösel
<b>2 TL</b> Kakaopulver	

### Außerdem:

Auflaufform (ca. 18 x 18 cm)

Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal, 40 g F, 20 g EW, 95 g KH

## Zubereitung

1. Die Milch mit 1 Prise Salz in einem Topf erhitzen. Die Nudeln in etwas kleinere Stücke brechen, einrühren und bei schwacher bis mittlerer Hitze 8-10 Min. in der Milch garen, bis sie bissfest sind und die Milch aufgesogen haben. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Die Nudeln lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Kirschen waschen, von den Stielen zupfen und entsteinen. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Eier trennen. In einer Schüssel 40 g Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eigelbe und den Zitronenabrieb unterrühren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter austreichen. Nudeln und Kirschen unter die Eigelbcreme mischen. Die Eiweiße steif schlagen und locker unterheben. Die Masse in die Form füllen. Semmelbrösel mit Kakaopulver vermischen und daraufstreuen. Die restliche Butter in Flöckchen schneiden und obenauf setzen.
4. Den Nudel-Kirsch-Auflauf im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis er schön gebräunt ist. Kurz stehen lassen, dann noch warm oder lauwarm servieren.