

Rezept

# Süßer Kirschenmichel

Ein Rezept von Süßer Kirschenmichel, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Sauerkirschen (oder 1 kg dickfleischige Süßkirschen)	<b>6</b> altbackene Brötchen
1/2 l Milch	<b>4</b> Eier
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>3 EL</b> Butter	<b>4 EL</b> brauner Zucker
<b>2 EL</b> Puderzucker	<b>3 EL</b> Mandelstifte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, Stiele abzupfen und entsteinen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Eier mit Milch, Zimt, Vanillezucker und Zucker verquirlen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Eine große Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten. Abwechselnd Kirschen, Brötchen und Mandeln in der Form verteilen. Die Eiermilch darüber gießen und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen.
3. Den Auflauf im Ofen (Mitte) etwa 1 Std. goldbraun backen. Vor dem Servieren mit dem Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesauce.