

Kirschenmichel

DAS WIRD GEBRAUCHT:

125 g Butter
125 g Zucker
4 Eier
3 cl Rum (optional)
6 alte Brötchen
1 Tasse Milch
750-1000 g entsteinte Süßkirschen
je 1 Prise Salz, Zimt und Nelken

EIN REZEPT VON:

Elisabeth Deul

AUS:

Kloppenheim

TIPPS:

Dazu passt wunderbar
eine gute Vanillesauce

SO GEHT'S:

Brötchen in Scheiben schneiden und in der Milch einweichen.
Butter, Zucker, Eier und Rum schaumig rühren, mit der Brötchenmasse und
den Kirschen vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Auflaufform gut fetten und mit Paniermehl austreuen.

Masse einfüllen.

Bei 175 – 180°C ca. 60 Minuten backen.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.