

Rezept Kirschmichel

Rezept Kirschmichel

Dieses Dessert ist in der Pfalz auch als Kerscheplotzer bekannt.

Zutaten:

2 Gläser Kirschen (Schattenmorellen)

1/2 l lauwarme Milch

6 Brötchen (vom Vortag)

80 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Als Erstes die Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Darüber anschließend die Milch gießen und so 1 Stunde gut einweichen lassen. Darauf achten, dass die Milch nicht kalt aus dem Kühlschrank genommen wird, die Milch sollte mindestens lauwarm sein.

Währenddessen die Kirschen gut abtropfen lassen. Eine Auflaufform für den Kirschmichel einfetten und den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen.

Nun die Eier trennen, das Eigelb mit der Butter, dem Zucker und dem Zimt mit dem Handmixer schaumig schlagen. Diese Mischung unter die Brötchen heben. Mit dem Rührgerät die vier

Eiweiße zu Eischnee schlagen und ebenfalls unter die Brötchenmasse ziehen. Zum Schluss noch die abgetropften Kirschen zu dem Kirschmichel-Teig geben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die gefettete Auflaufform geben, glattstreichen und im Backofen ca. 45 bis 60 min backen.

Zu Kirschmichel schmeckt super Vanillesoße!

Ich ändere das Rezept ab und zu einfach ab, indem ich statt der Kirschen einfach Äpfel oder auch Aprikosen verwende.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)