

Kirschmichel

Zutaten für 4 Personen als Nachtisch:



- 150 g altbackene Brioche-Brötchen
- 200 ml warme Milch
- 80 g weiche Butter für die Masse, 30 g Butter für die Flöckchen sowie etwas Butter zum Einfetten
- 80 g Rohrzucker für die Masse, 1 EL Rohrzucker zum Bestreuen
- 1 Prise Zimt
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Schattenmorellen oder 250 g frische Kirschen
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 EL Mandelblättchen

Für die Vanillesoße:

- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 EL Rohrzucker
- 1/4 TL frisch gemahlene Vanille
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Vanillepuddingpulver

Und so geht's



1 Die Brioche-Brötchen in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen. 5-10 Minuten ziehen lassen.

2 Die Eier trennen, Eigelbe mit der Butter, dem Zucker und dem Zimt verrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.



3 Die Eigelb-Mischung mit den eingeweichten Brioche-Brötchen verrühren, anschließend den Eischnee unterheben.

4 Die Kirschen über einem Sieb abgießen bzw. die frischen Kirschen waschen und entsteinen.

Das MadameCuisine-Rezept im Juli



5 Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Hälfte des Teiges hineinfüllen, anschließend mit der Hälfte der Kirschen belegen. Restlichen Teig darauf geben und die übrigen Kirschen darauf verteilen.

6 Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und den Kirschmichel darin 35-40 Minuten backen.



7 Mandelblättchen mit dem Rohrzucker mischen. Nach ca. 40 Minuten Backzeit über den Kirschmichel geben und 30 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Zurück in den Ofen schieben und für weitere 15 Minuten goldbraun backen.



8 Für die Vanillesauce 150 ml Milch zusammen mit der Sahne, 1 EL Rohrzucker und der Vanille in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen.

9 Speisestärke und Vanillepuddingpulver in den übrigen 50 ml Milch auflösen.



10 Unter Rühren in die kochende Milch geben und 1 Minute weiterkochen. Anschließend vom Herd nehmen und im Kühlschrank kalt stellen.

Kirschmichel am besten lauwarm mit der Vanillesoße servieren.

Guten Appetit!