

Kirschenmichel mit Vanillesoße

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/stadt-land-lecker/stadt-land-lecker-kirschenmichel-mit-vanillesoefe/

Zutaten für den Kirschenmichel:

- 500g Kirschen
- 200g Weißbrot (gerne auch schon ein paar Tage alt)
- 200ml Milch
- 3 Eier
- 80g Butter
- 80g Zucker
- 30g gehobelte Mandeln oder Mandelstifte
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Butter und Semmelbrösel für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen

Zutaten für die Vanillesoße

- 400ml Milch
- 250ml Sahne
- 3 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- Stärke zum Abbinden

Zubereitung:

Die Kirschen waschen und entsteinen. Eine große Auflaufform oder 4 kleine Förmchen mit Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Das Weißbrot in Würfel schneiden, mit Milch begießen und einweichen lassen.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Butter und Zucker schaumig schlagen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die eingeweichte Brotmasse mit der Butter-Zucker-Mischung vermengen, Mandelblättchen und Zimt untermischen. Zuletzt das aufgeschlagene Eiweiß unterheben und die Kirschen untermengen.

Die Masse in die Form(en) füllen und bei 175°C für etwa 40-50 Minuten im Ofen backen.

Für die Vanillesoße Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen. Zwischenzeitlich die Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Dann Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen. Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Rezept: Christine Seeger

Quelle: Stadt, Land, Lecker - 26.8.2017/Calw

Promi-Koch: Alexander Herrmann