

Stadt, Land, Lecker | Kirschenmichel mit Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen:

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

Für die Vanillesoße:

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

Zubereitung:

Die Kirschen waschen und entsteinen.

Eine große Auflaufform oder 4 kleine Förmchen mit Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Weißbrot in Würfel schneiden, mit Milch begießen und einweichen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Butter und Zucker schaumig schlagen, 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 ca. 40 – 50 Minuten im Ofen backen.

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

Den fertigen Kirschenmichel mit der Vanillesoße servieren.

Rezept: Christine Seeger

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 26.08.2017