
Typ: Verschiedenes

Quelle: Rotraut Degner

Bemerkungen:

Zutaten: 5 Brötchen vom Vortag
¼ L Milch
80 g Butter oder Margarine
4 Eier
150 g Zucker
1 Eßlöffel echter Vanillezucker
1 Messerspitze Zimt
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
1 Eßlöffel Kirschwasser
100 g gehackte Mandeln
1 Eßlöffel Stärkepulver
½ Päckchen Backpulver
1 kg entsteinte Kirschen
Puderzucker

Rezept: Ofen vorheizen: Ober-Unter-Hitze 190°C.

Übergießen Sie die in Würfel geschnittenen Brötchen mit der heißen Milch und lassen Sie die Semmelmasse gut durchziehen. Fett, Eigelb, Zucker und Vanillezucker werden schaumig gerührt.

Fügen Sie Zimt, Zitronenschale, das Kirschwasser und die Mandeln hinzu. Die eingeweichten Brötchen werden gut mit der Schaummasse verrührt.

Das mit dem Backpulver gesiebte Stärkepulver mischen Sie mit den Kirschen unter den Teig. Zuletzt wird der steifgeschlagene Eischnee darunter gezogen.

Füllen Sie den Teig in eine gut gefettete Auflaufform und backen Sie den Auflauf in etwa 50 Minuten goldbraun. Der Kirschaufwurf wird mit gesiebttem Puderzucker bestreut und warm oder kalt serviert. Reichen Sie Kirschsauce oder Vanillesauce dazu.