



«Kirschenmännle»

Für die Zeit der süßen und sauren Kirschen

Zutaten für 4 Personen

4 Stück Brötchen, hell gemischt, in Würfel oder Scheiben geschnitten

2 Rosinenbrötchen, in Würfeln oder Scheiben geschnitten

250 ml Milch

Zimt nach Bedarf

Nelkenpulver, kleine Prise

100 g Butter

40 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

4 St Eier, frisch

Salz Prise

50 g Zucker (für Eischnee)

80 g Mandel oder Nüsse in Würfeln

100 g Schmand

Schale von abgeriebener ungespritzter Limette

400 g Kirschen mit Stein, Süß oder Sauer

40 g Butter zum ausfetten der Auflaufform



Zubereitung

1. Die geschnittenen Brötchen in eine große Schüssel geben und mischen. Die Milch mit Zimt und dem Nelkenpulver verrühren, über die Brötchen gießen und durchziehen lassen.
2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen (Küchenmaschine), dann die **Eigelbe** nach einander unterrühren.
3. Das **Eiweiß** mit einer Prise Sals anschlagen und mit dem Zucker zu festen Eischnee schlagen, kühl stellen.

4. Unter die **Eigelbmasse**, Mandel oder Nüsse geben, den Schmand und die abgeriebene Limettenschale unterziehen.
5. Diese **Eigelbmasse** mit den Kirschen auf die eingeweichten Brötchen geben und mischen.
6. Zum Schluss dann den Eischnee unterheben sodass die Kirschenmasse locker bleibt, in die vorbereitete gebutterte Auflaufform giessen und verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad, ca. 45 Minuten garen, eventuell nach 30 Minuten von oben abdecken. Kurz ruhen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce und frischer Minze servieren



Weitere Serviertipps

- **Austausch vom Kirschen:**
Aprikosen, Pfirsich, Birnen, Äpfel oder Waldbeeren
- **Austausch vom Gewürzen:**
Ingwer, Anis, weihnachtliche Gewürze, Kakaopulver, Kaffee
- **Andere Saucen:**
Vanille mit einem Hauch Chili, Frucht, Schoko, Kaffee,



Küchentipp

- Die Brötchen und Kirschen können am Vortag gut vorbereitet werden.
- Alte Brötchen, Rosinenbrot, Weißbrot oder Croissant können gut verarbeitet werden.



Tipp zur Gartechnik

- Beim Backen achten auf die Bräunung, zu stark gebacken, lässt er sich dann schlecht portionieren.

Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim

- Limetten frisch, Zimt, Vanillezucker,

Viel Spaß beim Kochen und Genießen Ihr Dagmar Unsorg