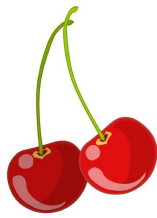


# Kirschenmichel



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1/4 l Milch</li><li>• 120 g Butter oder Margarine</li><li>• 120 g Zucker</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 3 Eigelb</li><li>• 6 Brötchen (vom Tag vorher)</li><li>• 2 Gläser Sauerkirschen</li><li>• 3 Eiweiß</li><li>• Zimt und Zucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Milch mit Butter/Margarine leicht erwärmen. Zucker, Salz und Eigelb unterrühren.</li><li>2. Brötchen in Würfel schneiden, mit Milchmasse übergießen und vermischen.</li><li>3. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen und unter Brötchenmasse mischen.</li><li>4. Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. In eine gefettete Auflaufform geben.</li></ol>
<b>Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.</b>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied