



Wirf mich nicht weg!

Kirschmichel

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
1 Glas Kirschen	Über ein Sieb abtropfen lassen.
ca. 200 g Brot (Toastbrot, Baguettebrot, Brötchen, etc.) (~ 5 Brötchen) ca. 500 ml Milch	Schneide das alte Brot in Würfel, gib diese Stücke in eine große Schüssel und lasse sie sich mit Milch vollsaugen.
.4 Eier 1 Prise Salz	Während die Milch einzieht, trennst du die Eier und schlägst das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee auf.
100 g Butter 100 g Zucker	Mixe den Zucker und die Butter mit dem Handrührgerät in 3-4 Minuten cremig, füge danach die vier Eigelb hinzu.
	Nach zirka 10 Minuten kannst du die Brotstücke zu einer Art Teig kneten. Dabei sollten kaum noch harte Krusten zu spüren sein. Rühre das eingeweichte Brot in die Eiermasse und hebe den Eischnee vorsichtig unter.
etwas Butter und Semmelbrösel	Fette die Auflaufform und schwenke Semmelbrösel in der Form, so dass sie anhaften.
	Gebe nun abwechselnd die Brotmasse und zwischendurch die Kirschen in die Auflaufform
Den Brotauflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen bis eine leichte Bräunung eingetreten ist.	
Zum Ende der Backzeit bei Bedarf mit etwas Butterflocken und 2 EL Zucker bestreichen und mit Mandelblättchen belegen.	

Tipp: Der Michel schmeckt auch als Pflaumen-, Apfel oder Brombeermichel.