

Rezepte aus dem Hessenpark



Kirschenmichel

5 Brötchen vom Vortag in dünne Scheiben schneiden und in 500 ml Milch einweichen. 60 g weiche Butter mit 50 g Zucker und 2 Eigelb schaumig rühren. Eine Mischung aus Mehl und gemahlener Mandeln, insgesamt 50 g, die 2 steif geschlagenen Eiweiß und die Brötchenmasse unterrühren. 750 g Süß- oder Sauerkirschen unterheben.

Alles in eine gefettete und ausgebröselte Auflaufform geben und Butterflöckchen darauf verteilen. Bei 200 Grad 45 Minuten backen, nach Ablauf der Zeit 10 Minuten nachgaren lassen. Dazu passt Vanillesoße oder Apfelweinsauce.