

Kirschenmichel

Zutaten:

- 300 g altbackenes Weißbrot oder Brötchen (z. B. Baguette oder Hefezopf)
- 500 g entkernte Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 250 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Butter oder Margarine für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen (optional)
- Vanillesoße oder Sahne zum Servieren (optional)

Anleitung:

1. Das altbackene Weißbrot in kleine Würfel schneiden oder zerreißen. Die Kirschen abtropfen lassen, wenn sie aus dem Glas kommen.
2. Eine Backform einfetten und die Brotwürfel und Kirschen darin verteilen.
3. In einer separaten Schüssel die Eier mit dem Zucker, der Milch, dem Vanilleextrakt und einer Prise Salz verquirlen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
4. Die Eiermischung über die Brot- und Kirschschicht gießen und leicht verrühren, damit sich alles gut verbindet. Das Brot sollte vollständig mit der Eiermischung durchtränkt sein.
5. Den Kirschenmichel im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) für etwa 40-45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Mischung fest ist.
6. Den Kirschenmichel aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Optional mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesoße oder Sahne servieren.