

## Kirschenmichel mit Rotweinsauce

### Zutaten für den Kirschenmichel:

6 Milchbrötchen  
½ l Milch  
4 Eier  
75 g Butter  
80 g Zucker  
1 TL Zimt  
100 g gemahlene Haselnüsse  
750 g dunkle Kirschen, entsteint  
Butterflöckchen  
Puderzucker

### Zutaten für die Rotweinsauce:

1 TL Speisestärke  
½ l Rotwein  
3 EL Zucker  
1 Stückchen Zimt  
Scheibe einer unbehandelten Zitrone

### Und so wird's gemacht:

Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit der Milch übergießen und durchziehen lassen.  
Die Brötchenmasse ab und zu umrühren.  
Eier teilen. Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren.  
Zimt, Haselnüsse, Brötchenmasse und Kirschen daruntermischen.  
Eiweiß steif schlagen und unterheben.  
Kirschenmichel in eine gefettete Auflaufform füllen, Butterflöckchen aufsetzen und im vorgeheizten Backofen (Elektroherd 200° C, Gasherd Stufe 3) etwa 40 Minuten backen.  
Mit Puderzucker bestäuben.

Für die Rotweinsauce Speisestärke in den Rotwein einrühren, Zucker, Zimtstückchen und Zitronenscheibe dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Zimtstückchen und Zitronenscheibe entfernen.

Kirschenmichel heiß mit der Sauce auf den Tisch bringen.

Anstatt der Rotweinsauce kann man den Auflauf auch mit leicht flüssiger Sahne genießen.

**Die Schwaben lieben ihre Mehlspeisen.**

**Stolz wird der verführerisch duftende Kirschenmichel präsentiert.**

**Die luftige Brötchenmasse und die saftigen Kirschen zerschmelzen buchstäblich auf der Zunge!**

**Guten Appetit!**



**POPPI  
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice  
POPPI DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

**Koch- und Partyservice für**  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -