

## KIRSCHENMICHEL

Rezept von Günther Decker, Gasthaus Decker, Mittenaar-Bellersdorf

### Zutaten

100 g Margarine  
100 g Zucker  
3 Eigelb  
Zitronenschale einer Zitrone  
1 Msp. Zimt  
50 g gemahlene Nüsse  
6 Brötchen vom Vortag  
200 ml Milch  
125 g saure Sahne  
3 Eiweiß  
300 g Kirschen

### Zubereitung

Margarine mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Nüsse dazu geben. Die Brötchen in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Dann die Brötchenwürfel ausdrücken und in den Teig geben. Sahne zugeben und alles mischen.

Die Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Auflaufform einfetten und die Hälfte vom Teig in die Form geben. Die entsteinten Kirschen auf dem Teig verteilen und den restlichen Teig darüber geben. Den Kirschenmichel bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.