

Kirschenmichel

Zutaten:

- 500 g Kirschen
- 120 g Zwieback
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 80 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Kirschwasser / Milch
- 1 TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Nelken
- 1 Pr. Muskatnuss

Zubereitungszeit: 30 min

Back-/Kochzeit: 40-50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 1 Springform



Zubereitung:

- ∞➔ Kirschen waschen, entsteinen
- ∞➔ Ofen auf 170°C Ober- / Unterhitze vorheizen
- ∞➔ Zwieback kleinbröseln und mit Milch vermengen, 10 min ziehen lassen
- ∞➔ Eier trennen, Eischnee aufschlagen
- ∞➔ Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb nach und nach zugeben
- ∞➔ Alle restl. Zutaten bis auf den Eischnee zur Butter-Zucker-Masse geben. Kirschen untermischen.
- ∞➔ Eischnee unterheben, in eine gefettete Springform geben
- ∞➔ Bei 170°C ca. 40-50 min backen.