

# Kirschauflauf

## Zutaten:

- 850 g Kirschen
  - 120 g Zwieback
  - 140 g altbackene Brötchen (1 ½)
  - 90 g Butter
  - 80 g Zucker
  - 160 ml Milch
  - 3 Eier
  - 50 g gehackte Mandeln
  - 30 g Butter
  - 10 g Zucker
  - etwas Paniermehl
- 
- Vanillesoße oder Vanilleeis

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: ca. 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3- 4

## Zubereitung:

Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Zwieback kleinhacken, Brötchen in Würfel schneiden und mit Milch begießen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen zur Seite stellen.

Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Eigelbe und gehackte Mandeln zugeben, sowie die Brötchenmasse, alles verrühren und Eiweiß unterheben.

In eine gefettete Auflaufform die Hälfte des Teiges geben, dann die Kirschen und als Abschluss den Rest des Teiges.

Mit Butterflocken bestücken und Zucker, mit etwas Paniermehl obenaufstreuen.

Bei 170 Grad ca. 45 Min. backen.

Dazu passt wunderbar eine Kugel Vanilleeis oder eine Vanillesoße.