



Süßspeise Kirschmichel

Für 4 Personen

500 g Süßkirschen

Teig

50 g gemahlene

Mandeln

50 g Mehl

70 g Zucker

4 Eier

1 Becher Sahne
(200 g)

100 ml Milch

Msp. Zimt

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen.

Eine Auflaufform fetten und mit gemahlene Mandeln ausstäuben.

Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.

Das Eigelb mit dem Zucker cremig rühren, die gemahlene Mandeln, Zimt und Mehl unterheben. Die Sahne und die Milch unterrühren.

Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Die Kirschen in die Auflaufform geben und die Teigmasse darüber streichen.

Im Heißlufttherd bei 160 C° ca. 40 Min. backen.

Tipp: Wenn Sie mögen ...
Schlagsahne oder Vanilleeis dazu!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

