

Fränkischer Kirschenmichel



Zutaten

4 altbackene Brötchen
(Vollkorn)

½ l Milch
2 Eier
1 EL Kakao
60-80 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 EL Rum

500 g Sauerkirschen
2 EL gerieb. Haselnüsse
2 EL Rosinen

2 EL Paniermehl

Butterflöckchen

Im Backofen etwa 30-40 Min. bei 200°C backen. In der Mikrowelle bei voller Leistung etwa 10-12 Min. garen.

Nach Belieben eine warme Vanille- oder Weinschaumsoße dazu reichen.

Zubereitung

die Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben

alle Zutaten gut verquirlen und über die Brötchen gießen, gut durchziehen lassen, ab und zu umrühren

die Hälfte der Masse in eine gefettete Auflaufform geben

Kirschen mit den Nüssen und Rosinen auf die Brötchenmasse verteilen, anschließend die restliche Masse daraufgeben

über den Auflauf streuen

daraufsetzen