

## Kirschenmichel

### ZUTATEN

400 g entkernte Kirschen  
200 g Knödelbrot oder 4  
altbackene Semmeln  
400 ml Milch  
100 g weiche Butter für  
drei Einsatzbereiche:  
1. für die Rein, 2. für  
Michels innere Werte, 3.  
zum Belegen  
2 Eier  
50 g Zucker  
eine Prise Vanille  
Semmelbrösel  
Zitronenabrieb

### ZUBEREITUNG

für 4 Personen

...ein wunderbar süßes Verwertungsgericht. Upcycling as its best. Wird  
traditionell auch als Hauptgang nach einer Suppe gegessen.

Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Milch warm werden  
lassen und zum Knödelbrot geben. Eine Rein mit einem Teil der Butter  
ausfetten und mit den Bröseln bestreuen, so dass später nichts  
anhaftet. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, das Eigelb, die Kirschen, die  
eingeweichten Semmeln und den Zitronenabrieb unter die Masse  
mischen und den Eischnee unterheben.

Alles in die Rein geben und glatt streichen.

Den Rest der Butter auf dem Auflauf verteilen.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Bio-Koch und Genussbotschafter  
Niederbayern

