

# Kirschmichl

Ein Rezepttipp von:

**Rosmarie Mattis, Niederbayern**



© Claudia Steinert

## ZUTATEN:

5 alte Semmeln  
400 ml Milch  
1 Prise Salz  
40 g Zucker  
2 Eier  
500 g Kirschen  
Semmelbrösel  
Butterflocken

## ZUBEREITUNG:

- 1 Semmeln in fingerdicke Scheiben schneiden.
- 2 Milch mit Salz, Zucker und Eiern gut verrühren.
- 3 Die Masse über die geschnittenen Semmeln gießen und durchziehen lassen.
- 4 Die Kirschen waschen und entsteinen.
- 5 Eine Auflaufform ausfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Semmelmasse und Obst schichtweise einfüllen. Die oberste Lage soll eine Semmelmasse gemischt mit Obst sein.
- 6 Mit einigen Butterflocken belegen.
- 7 Den Auflauf bei 175 °C etwa 45 Minuten backen.