

# Kirschenmichel

---

Caritas-Altenheim St. Elisabeth, Eichstätt

## Zutaten für die Eiermilch

4 Eier  
250 - 300 ml Milch  
Prise Salz  
100 g Zucker  
abgeriebene Zitronenschale

## Zutaten für den Belag

1 Glas Schattenmorellen (720ml)  
8 Semmeln vom Vortag

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Eiermilch gut miteinander verquirlen.  
Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.  
Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden.  
Eine Auflaufform mit Butter auspinseln.

Die Hälfte der Semmeln in die Form einschichten, anschließend die Kirschen darauf verteilen. Jetzt die zweite Hälfte der geschnittenen Semmel darüberlegen und leicht andrücken. Nun langsam mit der Eiermilch übergießen, sodass die Semmeln an keiner Stelle mehr trocken sind. 10 Minuten ziehen lassen, anschließend backen.

## Backzeiten

Ober-/Unterhitze: 160°C  
Umluft: 145°C  
Backzeit: 30 bis 40 Minuten

## Abwandlung

Anstatt der Kirschen kann auch anderes Obst (Aprikosen, Birnen, Äpfel, Zwetschgen...) verwendet werden.

## Tipp

Dazu schmeckt Vanillesoße sehr gut.