

Kirschpfanne

Dazu benötigen Sie:

- 400 Gramm Brötchen – dies entspricht etwa sieben Stück
- ein halber Liter Milch
- 150 Gramm Butter
- 120 Gramm Zucker
- 3 Eier
- 2 Teelöffel Zucker und Zimt
- 200 Gramm Semmelbrösel
- 500 Gramm Sauerkirschen
- 400 Gramm Schlagsahne

Und so wird sie zubereitet:

1. Zunächst Eier, Butter und Zucker mixen, danach die Brötchen in kleine Würfel schneiden und dazugeben.
2. Alles mit kochender Milch übergießen und vermischen.
3. Die Kirschen vorher abtropfen und zusammen mit dem Zimt hinzufügen.
4. Die Masse nun in einen Bräter füllen und mit Semmelbröseln bestreuen und Butter darauf verteilen.
5. Den Teig schließlich bei ca. 180°C für etwa eine Stunde in den Backofen.

Die Kirschpfanne können Sie nach Wahl mit Schlagsahne anrichten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und natürlich guten Appetit!