



Kirschenmännla

Zutaten für zwei Personen:

2-3 altbackene Brötchen
2 Eier
50 gr Butter
100 gr Vanillezucker
200 ml Milch
1 Kg Kirschen
Salz



Zubereitung:

Entsteinen Sie zuerst die Kirschen und schneiden sie die Brötchen in mundgerechte Stücke. Setzen Sie eine Topf mit Milch auf. Das Eigelb von zwei bis drei Eiern mit dem Zucker und Butter vermischen und schaumig aufschlagen.

Die heiße Milch über die geschnittenen Brötchen geben. Schlüssel abdecken und ziehen lassen. Eimasse über die abgekühlte Brötchen-Milch-Mischung geben und verrühren. Kirschen hinzugeben und unterheben.

Das Eiklar mit etwas Zucker zu festem Eischnee aufschlagen und unter die Masse heben. Nicht rühren! Fertige Masse in eine gebutterte ofenfeste Form geben und bei 170 bis 180 Grad etwa 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Die gebackenen Kirschenmännla mit Puderzucker bestreuen und zum Beispiel mit Minzblättern und Kirschen ausgarnieren.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**