

Brotauflauf mit Kirschen



Zutaten

für 4 Portionen

Hohe Auflaufform
Butter für die Form
150 g Zopf oder Weissbrot
vom Vortag, gewürfelt
2,5 dl Milch, heiss
100 g Butter, weich
100 g Zucker
4 Eigelb
½ TL Zimt
1 TL Vanillepaste
120 g gemahlene Mandeln
4 Eiweiss, steif geschlagen
600 g Kirschen, entsteint,
ohne Saft
1 EL Mandelblättchen, nach
Belieben, zum Bestreuen

Und so wird's gemacht

Zopf oder Brot mit Milch übergiessen, stehen lassen, bis die Milch aufgesogen ist. Mit einer Gabel zerdrücken.

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).

Butter, Zucker und Eigelb miteinander schaumig rühren. Zimt, Vanillepaste, Mandeln und Zopf oder Brot begeben, mischen. Eiweiss sorgfältig unter die Masse heben.

Lagenweise mit den Kirschen in die bebutterte Auflaufform, mit Kirschen abschliessen.

Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit den Mandelblättchen bestreuen. Heiss servieren.