

Kirschenmännle

Zutaten

8 alte Semmeln
etwa 3/4 l Milch (je nach Alter der Semmeln)
1 Prise Salz
Zitronenschale
60-80 g Zucker
2-3 Eier
¾ kg dunkle Kirschen

zum Backen: 30g Butter

Zubereitung

Semmeln in Scheiben schneiden (evtl. Knödelbrot verwenden); Milch, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Eier gut verschlagen, über geschnittene Semmeln gießen, durchziehen lassen.

Kirschen gut waschen, abtropfen lassen und entsteinen;

In gefettete Auflaufform abwechselnd eine Lage eingeweichte Semmeln und eine Lage Kirschen, oberste Lage sind Semmeln;

Man kann auch Semmelmasse mit Obst gemischt einfüllen.

Rest der Eiermilch darüber gießen, mit Butterflocken belegen, in vorgeheizter Röhre etwa 30 – 45 Min. backen.

Dazu kann Frucht- oder Vanillesoße gereicht werden, oder zu Kaffee gegessen werden.

Kirschenmännle

Ingrédients

8 petits pains rassis
¾ l de lait environ (selon les petits pains)
1 pincée de sel
Des zestes de citron
60- 80 g de sucre
2-3 œufs
¾ kg de cerises noires

Pour la cuisson: 30 g de beurre

Préparation

Couper les petits pains en tranches (éventuellement prendre de la pâte à knödel).
Mélanger énergiquement le zeste de citron, le sucre et les œufs et verser le tout sur les tranches de pains, laissé gonfler.

Laver les cerises, les égoutter, équeuter et les dénoyauter

Dans un plat beurré, disposer en alternant une couche de petits pains ramollis et une couche de cerises. La dernière couche est une couche de petits pains.

On peut aussi simplement mélanger les deux.

Verser le reste du mélange lait/œufs dessus et déposer quelques noisettes de beurre. Faire cuire au four environ 30 - 45 minutes.

Déguster ce plat avec du coulis de fruits ou de la sauce vanille et une bonne tasse de café.