

Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **JULI**

KIRSCHENMICHEL (SÜSSER BROTAUFLAUF)



WWW.SCHWYTER.COM

KIRSCHENMICHEL (SÜSSER BROTAUFLAUF)

Schwyter
FEINBÄCKEREI

Eine gute Idee für ein Dessert in der Kirschsaison

ZUTATEN

150 g	Zopf oder Weissbrot, Schwyter Brot, 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

*Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.*

ZUBEREITUNG

1. Zopf oder Brot mit Milch übergiesen, stehen lassen, bis die Milch aufgesogen ist. Mit einer Gabel zerdrücken.
2. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).
3. Butter, Zucker und Eigelb miteinander schaumig rühren. Zimt, Vanillepaste, Mandeln und Zopf oder Brot begeben, mischen. Eiweiss sorgfältig unter die Masse heben.
4. Lagenweise die Kirschen in die gebutterte Auflaufform geben, 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.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM