

Kirschmichel mit Hefezopf



Zutaten:

für 6 Personen

500 g Hefezopf (am Besten 1-2 Tage angetrocknet)
500 g Sauerkirschen aus dem Glas plus ca. 200 ml
Kirschflüssigkeit
400 ml Milch
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
1 TL Stärke
Etwas Butter und Semmelbrösel für die Form
100 g Semmelbrösel
50 g Butter
1 TL Zimt



Zubereitung

Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen. Die kalte Flüssigkeit in einem Topf mit 20 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 TL Stärke vermischen, dann 1 Minute aufkochen. Kirschen zugeben und noch mal 1 Minute rührend kochen. Topf beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Hefezopf in ca. 1 cm Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit warmer Milch übergießen und 5 Minuten stehen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit 80 g Zucker 5 Minuten cremig schlagen. Dann die Eigelbmasse zugeben und vorsichtig vermischen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Eine Backform oder Auflaufform ausbuttern und mit Semmelbrösel bestreuen. Erst die Hälfte der Brotmasse auf den Boden verteilen. Dann die Kirschen darauf. Mit der restlichen Brotmasse locker abdecken.

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne schmelzen. 30 g Zucker, Zimt und Semmelbrösel zugeben und kurz verrühren. Die Brösel über den Kirschmichel verteilen.

Den Kirschmichel im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft 50-55 Minuten backen.

Tipp: Der Kirschmichel schmeckt am Besten mit Vanillesoße. Wer möchte gibt noch geschlagene Sahne dazu.