

Kirschmichel

Ein traditionelles Rezept aus der deutschen Küche. Mein Lieblingsdessert – schmeckt garantiert jedem!



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- 120 g Hartweizengriess
- 400 g Halbfettquark
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 EL Rum
- 1 Zitrone, ungespritzt (nur Schale, geraspelt)
- 1 Glas entsteinte Schattenmorellen



STEP 1 Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Butter schaumig schlagen.

STEP 2 Griess, Backpulver und Quark hinzufügen und gründlich verrühren. Anschliessend die geraspelte Zitronenschale und den Rum begeben und vermengen.

STEP 3 Die Kirschen abtropfen lassen und darunter-mischen.

STEP 4 Das Eiweiss steif schlagen und locker unter-ziehen.

STEP 5 Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen, den Auflauf einfüllen und bei 180°C Umluft etwa 30–35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.



Serviertipp

Dazu passt auch Vanillesauce für die, die es mögen.



Rezept von
STEFAN KALB