

Chirsichueche - Chirschitschu - Chriesipfannchueche

Den Boden einer Springform von ca. 24 cm mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und evtl. bemehlen (bei älteren Formen den Rand ebenfalls mit Backpapier auskleiden, damit der Kuchen keinen Blechgeschmack erhält)

2 dl Milch

in einem kleinen Pfännchen erwärmen

150 g Brot, altbacken, zerkleinert

zugeben, zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet sind

50 g Butter, weich

rühren, bis sich Spitzchen bilden

3 Eigelbe
50 g Zucker

zugeben, schaumig rühren

60 g Haselnüsse oder Mandeln,
gerieben
evtl. 1-2 EL Kirsch
½ KL Zimt

zugeben, mischen. Das eingeweichte Brot mit einer Gabel zerdrücken,
zugeben, mischen

Varianten

- Das Gericht in einer Gratinform backen und warm als Auflauf servieren
- Kirschen durch Zwetschgen ersetzen

Geeignet für: Resteverwertung

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvolle Zubereitung