

Kirschmichel

Zutaten für 8 Personen

800 ml	Milch	100 g	Zucker
120 g	Weichweizengrieß	500 ml	Milch
1 Glas	Schattenmorellen	6	Eigelb
4	Eier	1	Vanilleschote
8 EL	Zucker		
2 EL	Butter		
4 EL	Mandelblättchen		

Zubereitung

- Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den Grieß einrühren.
- Etwa 2 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
- Den Backofen auf 180 C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Die Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit die Eier trennen.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb, Zucker und Butter schaumig schlagen.
- Die Eigelbmischung unter den Grieß rühren. Die Eiweißmasse unterheben.
- Die Grießmasse in eine Auflaufform oder in Portionsschälchen füllen.
- Die Kirschen darauf verteilen und leicht eindrücken.
- Den Auflauf mit Mandelblättchen bestreuen.
- Auf der mittleren Schiene etwas 45 Minuten backen.

Dieser Auflauf eignet sich hervorragend zur Verwertung von sehr reifem Obst. Die Kirschen können z.B. gegen Äpfel, Birnen oder Bananen ausgetauscht werden.

Er eignet sich als Dessert oder zum Nachmittagskaffee.

- Für die Vanillesoße die Milch in einem Topf mit der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen.
- Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig rühren.
- Aus der kochenden Milch die Vanilleschote herausnehmen.
- Anschließend die Vanillemilch unter die Eigelb - Zuckermasse rühren.
- Alles in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, **aber nicht kochen**.
- So lange Rühren, bis die Vanillesoße leicht andickt.
- Heiß oder kalt servieren. Während des Abkühlens zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet.