Verführerischer Kirschenmichel

Für 8 Portionen:

Zutaten Kirschenmichel:

8 Stk. Semmeln (altbacken)
1/2 Liter Milch
50 g Butter
80 g Zucker
4 Stk. Eier
2 EL Rum
1 Stk. Zitrone
50 g Haselnüsse, gehackt
2 Glas Sauerkirschen, Abtropfgewicht je 350g
Rosinen
Salz

Zubereitung:

- Sauerkirschen abtropfen lassen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen, Auflaufform ausbuttern.
- Semmeln fein aufschneiden und mit lauwarmer Milch übergießen.
- Eiweiß mit etwas Zucker steifschlagen und in den Kühlschrank stellen.
- Aus Eigelb, Butter und Zucker eine Schaummasse rühren.
- Schaummasse mit Semmeln, Kirschen, Rum, abgeriebener Zitronenschale und Haselnüssen vermischen.
- Bei Bedarf Rosinen dazugeben.
- Steif geschlagenes Eiweiß mit den Händen unterheben.
- Gesamte Masse in die Form einfüllen.
- Form für 40 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen.
- Vanillesauce und eine Tasse Kaffee dazu.