



Kirschenmichel

Zutaten:

60 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillezucker
½ Fläschchen Bittermandelöl falls zur Hand
2 Eier
125 g Grieß
125 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
¼ l Milch
500 g Süß- oder Sauerkirschen
½ TL Salz

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Backöl, Eier und Grieß zugeben. Das mit Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren, Kirschen unterheben. Alles in eine gefettete Auflaufform füllen und bei schwacher Hitze (160 Grad) backen.

Dazu geschlagene Sahne reichen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim, Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 oder 963221 oder 85145