

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kirschenmichel

Köchin: Ayfer Elik

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 1 großes Baguette vom Vortag (oder 5 Semmeln, Weißbrot etc.)
- 450 ml Milch
- 240 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Mark einer 1/2 Vanilleschote
- 100 g weiche Butter
- Salz
- 1 TL Zimt
- 3 Eier
- 1 Glas Amarena Kirschen (Abtropfgewicht: 370 g)
- 2 EL Mandelstifte zum Bestreuen
- Kristallzucker zum Bestreuen
- Zimt zum Bestreuen
- 1 feuerfeste Form (20 x 30 cm)

Für den Vanilleschaum

- 250 ml Milch
- 4 EL Kristallzucker

- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 250 ml Obers
- 1 Siphonflasche (0,5 l) & 1 Patrone

Für die Garnitur

- frische Beeren nach Belieben
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Zuerst das Rohr auf 160° C Umluft (oder 180° C Ober-Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Kirschenmichel das Baguette in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die Milch mit der Hälfte des Kristallzuckers, dem Vanillezucker, einem ½ TL Zimt und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Dann die Baguette-Scheiben in die Milch legen, bis die Milch komplett aufgesogen ist.
3. Nun die weiche Butter mit dem restlichen Kristallzucker, einer Prise Salz und einem ½ TL Zimt in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und alles gut vermengen. Die Baguette-Scheiben vorsichtig darunter mengen.
4. Anschließend die Hälfte der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form geben und mit der Hälfte der abgetropften Amarena Kirschen belegen. Die zweite Hälfte der Masse darauf geben und die restlichen Amarena Kirschen sowie etwas Kristallzucker, Zimt und die Mandelsplitter darauf verteilen. Den Kirschauflauf 25 Minuten im vorgeheizten Rohr backen, danach herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
5. Für den Vanilleschaum die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Dann das Vanillepuddingpulver mit einem Schneebesen in die Milch einrühren, bis die Masse etwas andickt. Das Obers unterrühren und anschließend in eine Siphonflasche füllen und diese mit einer Patrone versehen.
6. Zum Schluss den Kirschenmichel mit Staubzucker bestreuen und ein Stück davon auf einem flachen Teller anrichten. Etwas Vanilleschaum mit der Siphonflasche aufdressieren und das Dessert mit frischen Beeren garnieren.