

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkisches Kirschenmännla

Zutaten:

- 1 Pfund dunkles Bauernbrot
- 5 Brötchen vom Vortag
- 3/8 Liter lauwarme Milch
- 4 Eier

- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Kilogramm dunkle Süßkirschen

- 80 Gramm Butter
- 100 Gramm Zucker
- 1 Vanillestange oder 4 Päckchen Vanillezucker

- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Brot in Wasser einweichen. Die Brötchen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit warmer leicht gesalzener Milch übergießen und durchziehen lassen. Das Brot fest ausdrücken, zu den eingeweichten Brötchen geben und vermischen. Schaummasse aus 80 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker und 4 Eigelb mit dem Schneebesen herstellen. Dann den Zimt hinzugeben. Jetzt die Brot-Brötchenmasse leicht untermengen und anschließend die Kirschen untermischen. Aus dem Eiweiß einen Eischnee schlagen und unterheben. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Masse hineingeben. Ca. 1 Stunde bei 150 ° C Umluft backen.

Tipp: Kirschenmännla kann man mit Vanillesoße reichen. Franken wollen zum Essen ja bekanntlich immer sehr viel Soße.