

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Kirschmichel

Schritt 1:

| | | | |
|----|----|----------|--|
| 5 | st | Brötchen | in dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und |
| 30 | g | Butter | darauf verteilen. |

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldgelb rösten.

| | | | |
|-----|----|-------|---|
| 375 | ml | Milch | Anschließend in eine Schüssel geben und darüber gießen. |
|-----|----|-------|---|

Schritt 2:

| | | | |
|-----|----|----------------|------------------------------|
| 70 | g | weiche Butter, | |
| 125 | g | Zucker, | |
| 4 | st | Eigelb, | |
| ½ | tl | Zimt, | |
| 1 | st | Zitronenabrieb | und |
| 1 | tl | Backpulver | mit einem Mixer aufschlagen. |

Die Masse mit der Brötchenmischung vermischen.

Schritt 3:

| | | | |
|---|----|---------------|--|
| 1 | kg | Sauerkirschen | entsteinen und unter die Masse rühren. |
| 4 | st | Eiweiß | steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. |



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Butter
Mandelgrieß

Eine Backform mit
ausbuttern und mit
ausstreuen, die Masse einfüllen und bei 175°C
ca. 50 min backen.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Anstatt Bio-Zitronen kann man auch einfache Zitronen verwenden, die man mit etwas Öl abreibt und anschließend unter heißem Wasser abspült.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN