

Echte Kahlwinkler Kirschpfanne



Zutaten:

750 g
Süßkirschen
2 Brötchen

0,5 l Milch
3 Eier
1 EL Mehl
3 EL Zucker

50 g Butter
1 EL Zucker

ovale
Auflaufform,
Salzglasur

Zubereitung:

Die Kirschen waschen und auf dem Boden der gefetteten Auflaufform verteilen. Die Brötchen in insgesamt 8 Scheiben schneiden und flach auf den Kirschen verteilen.

Milch, Eier, Mehl und 3 EL Zucker verquirlen und über die Brötchen gießen. Die Butter in dünnen Scheiben auf den Brötchen verteilen und etwas Zucker darüberstreuen.

Bei 160° ca. 75 Minuten backen.