RESTLA-REZEPT





KIRSCHMICHL

RESTLA:

- 6 altgebackene Semmeln/Baguette, Brot (ohne Körner)
- 500 g Kirschen, Kompott oder Früchte z.B. Pflaumen, Beeren, ...

WEITERE ZUTATEN:

- 750 ml Milch
- 3 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- abgeriebene Zitronenschale
- Butter für Auflaufform, Butterflocken zum Belegen

ZUBEREITUNG

- Semmeln halbieren und in Scheiben schneiden.
- Die Milch mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale zusammenrühren, über Semmeln gießen und durchziehen lassen.
- Die Form üppig mit Butter ausstreichen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- In die Auflaufform abwechselnd Semmelmasse und Kirschen/Kompott/Früchte schichten. Als erste und letzte Schicht Semmeln verwenden.
- Mit Butterflocken belegen und in ca. 40 Minuten goldgelb backen.
- Dazu kann man Vanillesauce oder Fruchtsüße reichen.

Eingereicht von Familie Nüßel, Rehau