

Zwetschgenmichel

Der süße Altbrot-Auflauf ist in vielen Regionen Deutschlands bekannt, es gibt ihn auch als Kirschenmichel. Am besten gelingt er mit Zopfbrot, Toast oder Milchbrötchen.



Zubereitungszeit: 15 min (+ 30 min Backzeit)

Zutaten für 8 Portionen (Formen):

- 400 g Zwetschgen
- 1 EL Stroh-Rum 40-60 % vol. (wahlweise dunkler Rum)
- 250 g Zopfbrot z.B. Veit Hefeknoten oder Hefekranz
- 200 g Milch
- 50 g weiche Butter
- 3 EL Zucker
- 1/2-1 TL Zimtpulver
- 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale
- Salz
- 4 Eier (M)
- Butter für die Form
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Haselnussblättchen
- Puderzucker
- Brauner Zucker

Zubereitung:

1. Zwetschgen halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Mit Rum und braunem Zucker mischen und beiseitestellen.
2. Das Zopfbrot grob würfeln und in eine Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen und über die Zopfbrot-Würfel gießen. Mischen und quellen lassen.
3. Die weiche Butter mit 2 EL Zucker, Zimt, Zitronenschale und einer Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen.
4. Eier trennen. Eiweiß mit den fettfreien (!) Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen.

5. Die Eigelbe nacheinander unter die Buttermasse quirlen.
6. Die weiche Zopfbrotmasse mit der Ei-Masse verrühren, dann die abgetropften Zwetschgenspalten und den Eischnee unterheben.
7. 8 Portionsförmchen (oder ein 8er Muffin-Blech) mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen.
8. Die Auflaufmasse in der Form verteilen und Haselnussblättchen darüber streuen.
9. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C zirka 30 min goldbraun backen.
10. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Der Zwetschenmichel schmeckt während des gesamten Jahres. Außerhalb der Saison ersetzt man die frischen Zwetschgen einfach durch Zwetschgen aus dem Glas (Abtropfgewicht: 375 g). Zum Michel passt Vanillesauce.

Wir wünschen einen guten Appetit!