

Kirschauflauf

Studentenessen am 12.07.2003 bei Gabi &
Stefan

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für eine große Auflaufform (reicht für 6 Personen)

2 große Gläser Sauerkirschen (aus dem Aldi)
375 ml Milch
4 Eier
2 – 3 Pakete Vanillinzucker
1 – 2 El Zucker
3 El Mehl
Butter
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Die Auflaufform gut mit Butter ausstreichen.
3. Die Kirschen in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und anschließend in die Auflaufform geben, so dass der Boden komplett bedeckt ist.
4. Die Milch mit den Eiern, dem Zucker, Vanillinzucker und Mehl verquirlen und über die Kirschen geben, so dass diese bedeckt sind.
5. Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 20 – 25 Minuten backen.
6. Danach den Auflauf mit Puderzucker bestäuben und nochmals etwa 15 Minuten backen, bis die Oberfläche gut gebräunt ist.