

Die Früchte
vom Sunnehof



Kirschtschu – Soufflé aux cerises

Zutaten für eine Springform von 24-26 cm Durchmesser

200g Brot zerkleinert
2 ½ dl Milch, siedend

Einweichen, fein zerdrücken oder passieren.

60-80 g Butter
120-150 g Zucker
70-100 g Haselnüsse oder Mandeln
wenig Zimt
3-4 Eigelb
1 kg Kirschen, entsteint

Zugeben, mischen

3-4 Eischnee

Leicht unter die Masse ziehen. In Springform einfüllen.

Backen: in mittlerer Hitze $\frac{3}{4}$ Std.
Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Erfolg !