

# Kirschmichel mit Mohn



## Teig

- 8 Semmeln
- 750 ml Milch
- 1 Pr. Salz
- ½ geriebene Zitronenschale
- 70 g Zucker
- 2-3 Eier
- 70 g gemahlener Mohn
- 1 kg Kirschen

Butter zum Backen

Vanillesoße dazu reichen

Semmeln in Scheiben schneiden. Milch, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Eier gut verschlagen.

In die gefettete Auflaufform die geschnittenen Semmelscheiben mit den entkernten Kirschen im Wechsel einschichten, dabei immer auf die Semmelscheiben den gemahlener Mohn streuen dann die Kirschen darauflegen.

Zum Schluss die Eiermilch darüber gießen und in den vorgeheizten Ofen bei 175°C 45-50 Minuten backen.

Vanillesoße zum Mohnkirschenmichel reichen.