



REZEPT
DES MONATS

Kirschauflauf

Zutaten für 6 Personen

120 g	Mehl
5	Eier
110 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 ml	Milch
900 g	Kirschen

Zubereitung

- Das Mehl mit den Eiern, dem Zucker und dem Salz verrühren.
- Ein wenig von der Milch hinzugeben und nochmals verrühren, so dass der Teig locker wird.
- Nach und nach den Rest der Milch hinzugießen, dann die Kirschen hineingeben.
- Den Teig in eine gefettete Form gießen.
- Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 35 min backen.

Mit Zucker oder Puderzucker bestäuben.
Dann heiß, lauwarm oder kalt servieren

Guten
Appetit!