

Schneewittchen

Auflauf

ZUTATEN

5 Vollkornsemmeln

$\frac{1}{4}$ l Milch

2 Eidotter

75 g Honig

1 EL Kakao

1 TL Zimt

Saft und Schale von

$\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone

500 g Kirschen

2 Eiweiß

1 EL heller Honig

- * Halbiere die Brötchen und schneide sie in feine Scheiben.
- * Erwärme die Milch und verrühre darin mit einem Schneebesen Eidotter, Honig, Kakao und Zimt.
- * Gieße das Gemisch über die Brötchen, reibe die Zitronenschale darüber, presse den Saft aus der Zitrone und gib ihn dazu.
- * Nun knetest du den Teig mit der Hand gut durch.
- * Die Kirschen waschen, entstielen (und entkernen) und unter den Teig rühren.
- * Den Teig in eine gut gefettete Auflaufform streichen und bei 200 Grad auf der 2.Schiene von unten 35 Minuten backen.
- * Eiweiß steif schlagen und den Honig unterziehen.
Die heiße Auflaufform vorsichtig mit Topflappen aus dem Rohr nehmen und auf einen Untersetzer stellen.
Den Eischnee darauf verteilen und die Auflaufform nochmals für 5-7 Minuten in das Backrohr stellen, bis der Schnee ganz leicht gebräunt ist.

Dazu schmeckt ein HEIDELBEER-JOGHURT-DRINK oder APFELMUS besonders gut!

