



## Kirschmichel *mit Mandelknusper*

50 g weiche Butter  
3 Eier, getrennt  
70 g Altländer Blütenhonig  
2 TL Vanilleschote, gemahlen  
100 g Weichweizengrieß  
150 g Dinkelmehl  
3 TL Backpulver  
330 g Milch  
800 g Kirschen, entsteint - z.B. Kordia  
100 g gehobelte Mandeln  
1 EL weiche Butter  
1 TL Altländer Blütenhonig

1 Auflaufform



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Als erstes den Backofen auf 180° C vorheizen und die Auflaufform fetten.  
Dann das Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen.  
Im nächsten Schritt schlägt ihr das Eigelb mit der Butter und dem Honig schaumig.  
Nun fügt ihr Grieß, Mehl, Vanille, Backpulver und Milch hinzu und verrührt die Grießmischung gut.  
Noch kurz den Eischnee vorsichtig unterheben und ab in die Auflaufform.  
Jetzt verteilt ihr die Kirschen auf der Grießmischung, bereitet aus den Mandeln, 1 EL weicher Butter und 1 TL Honig das Topping und gebt es über die Kirschen.  
Der Kirschmichel geht für 35 – 50 Minuten in den Ofen. Bei einer großen Auflaufform und dementsprechend flachem Kirschmichel sind 35 Minuten ausreichend.

Wir wünschen guten Appetit!



[www.recht-frucht.de](http://www.recht-frucht.de)