

Rezept für „Kärschamännla“

Zutaten:

125g Margarine

4 Eier

4 EL Zucker

Butter- Vanille

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

3 große dicke Scheiben Brot ohne Rinde

1 Brötchen

500 ml Milch

½ kleine Tasse Grieß

Ca. 1 kg Kirschen

Zubereitung:

Margarine, Eier und Zucker sowie Butter- Vanille, Zimt und Salz miteinander schaumig rühren.

Brot und Brötchen in der Milch einweichen lassen. Leicht ausdrücken, zerkleinern und zu der Masse dazugeben.

Alles miteinander vermischen.

Die Kirschen unterheben.

Bei ca. 45 Minuten bei 180 Grad mit Ober/ Unterhitze backen.

Zu den Kärschamännla schmeckt Vanillesauce besonders gut.