Kirschauflauf aus dem Dampfgarer

Mit diesem Rezept gelingt ein wunderbarer Kirschauflauf aus dem Dampfgarer. Auch kalt schmeckt die Süßspeise ausgezeichnet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

620 g	Kirschen
6 Stk.	Semmeln
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
0.5 l	Milch
1 TL	Zimt
4 EL	Zucker (braunen)
2 EL	Butter
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Beim **Kirschauflauf aus dem Dampfgarer** zuerst die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Anschließend die Semmeln in schmale Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

2. In einer zweiten Schüssel Milch, Eier, Zimt, braunen Zucker und Salz gründlich verrühren. Die Masse über die Semmelscheiben gießen und vermischen. Rund 10 Minuten lang durchziehen lassen.

3. Einen geschlossenen Einsatz sorgfältig buttern. Die Kirschen unter den Semmelteig heben und die Masse in den Einsatz füllen. Den Dampfgarer auf 100 Grad einstellen und den Auflauf eine halbe Stunde lang garen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Den Kirschauflauf aus dem Dampfgarer ist sehr einfach zuzubereiten und schmeckt lecker.