Franzbrötchen-Auflauf

deutsch

Zutaten

- Butter
- 300 g Franzbrötchen (in Würfeln)
- 200 g Milch
- 1 TL Zitronenschale (fein gerieben)
- 2 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 25 g Vanillezucker
- 150 g Kirschen
- 3 EL Mandeln (gehobelt)
- Puderzucker

Zubereitung

40 Minuten

Zunächst die Auflaufform mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Franzbrötchen in der vorbereiteten Auflaufform verteilen und mit Milch beträufeln.

Die Zitronenschale, Eier, Crème fraîche und Vanillezucker in einen Mixer geben und für ca. 15 Sekunden zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Im nächsten Schritt die Kirschen auf und zwischen den Franzbrötchen verteilen, die Eiermischung gleichmäßig darüber geben und gehobelte Mandeln darüber streuen. Die Auflaufform in den Backofen geben und 20 - 30 Minuten goldbraun backen.

Zum Schluss den Auflauf mit Puderzucker bestäuben und warm, beispielsweise mit Vanilleeis, servieren.