

Luftiger Beerenmichel mit Eierlikör



Alles drin was schmeckt...

Unser heutiges Rezept ist eine raffinierte Variante vom klassischen Kirschmichel. Da es momentan noch wenig Beerenauswahl gibt, kann auf tiefgekühlte Früchte zurückgegriffen werden. Oder auf Beerengrütze. Das macht es etwas einfacher. Ich habe dazu noch eingemachte Beeren vom letzten Jahr benutzt, denn langsam möchte ich die letzte Ernte verbrauchen, um Platz zu schaffen für die kommende Beerensaison.

Hier unsere heutige Rezeptur für „**Beerenmichel mit Eierlikör**“:

Zutaten

Für 8 Personen:

- 4 altbackene Hefebrotchen
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 100 g weiche Butter
- 100 g gemahlene Nüsse
- 150 g Beeren, frisch (oder tiefgekühlt)

- 500 g Beerengrütze
- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- ½ TL Vanillemark oder Vanillepulver
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 40 ml Eierlikör
- 3 EL Semmelbrösel
- Puderzucker zum Bestäuben

Extra: Vanillesoße

Zubereitung

Die Hefebrötchen in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit 50 ml Eierlikör, 200 ml Sahne und 200 ml Milch begießen und einweichen lassen.

Eine Auflaufform mit 25 g weicher Butter ausbuttern und mit geriebenen Nüssen ausstreuen.

Die Eier trennen.

Die Eiweiße steif schlagen.

Die restliche Butter mit dem Zucker, Zimt, Zitronenschale, Vanille und den Eigelben schaumig schlagen.

Nun die eingeweichten Hefebrötchenscheiben mit der luftigen Eigelbmasse vorsichtig vermischen. Die 200 g frischen Beeren sowie den Eischnee unterheben. Die Masse abwechselnd mit Kirschgrütze in die Backform füllen.

Ganz oben mit den restlichen geriebenen Nüssen und Semmelbröseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) 45-55 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Dazu Vanillesoße reichen.