



# KIRSCHPFANNE MIT SEMMELN

Die sächsische Kirschpfanne mit Semmeln ist ein altbekanntes DDR-Rezept und weckt immer wieder die Erinnerungen an einen schönen Sommertag mit dem Geruch reifer Kirschbäume. Sie schmeckt nicht nur, sondern ist auch ein hervorragendes Rezept, um alte Brötchen zu etwas unglaublich Leckerem zu verwandeln!

## DU BRAUCHST:

8 Semmeln vom Vortag  
500 ml Milch  
5 Eier  
250 g Butter  
2 gehäufte Esslöffel Mehl  
1 abgeriebene Zitronenschale  
1 kg Kirschen

## DIE ZUBEREITUNG:

Die Semmeln mit Milch überbrühen. Das Eigelb, die Butter und die Zitronenschale zusammen mit den Semmeln, den Kirschen und dem Mehl vermengen. Das Eiklar wird mit einem Schneebesen oder dem Rührgerät zu Schnee geschlagen und vorsichtig untergehoben. Anschließend die Masse in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form geben. Eine Stunde Backzeit und am besten mit Vanillesoße servieren.

