

## Nachspeise/Süßspeise

# Kirsch-Kipferlauf

*Ein fruchtig-süßer Traum unter der Schneehaube*

*Menge reicht je nach  
Verwendung für 4 bis  
6 Portionen*

### Das wird benötigt:

- ✓ 8 Briochekipferln oder gleichwertiges vom Vortag
- ✓ 0,3 l Milch
- ✓ 3 Eier + 2 Eiklar
- ✓ Zucker, Zimt, Vanillezucker
- ✓ 35 dag stückige Kirschmarmelade
- ✓ Kirschnaps, Saft von einer Zitrone

### Naschkatzen bitte warten:

Die Kipferln würfelig schneiden und mit der Milch, 3 Eiern, 4 dag Kristallzucker, Zimt und Vanillezucker gut vermischen und eine Viertelstunde ziehen lassen.

Eine Auflaufform, etwa in der Größe eines Schreibblattes gut mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Losen Zucker wieder aus der Schale geben.

Kirschmarmelade mit 4 cl Kirschnaps und 4 cl Zitronensaft (wenn Kinde mitessen Kirschensaft nehmen) aufrühren.

Nun die Hälfte der Briochemasse in die Form füllen und die angerührte Marmelade darauf verteilen und dann mit der restlichen Masse abdecken.

Im auf 170 Grad vorgeheizten Backrohr knapp eine halbe Stunde goldbraun backen. Form herausnehmen und die Temperatur auf 160 Grad reduzieren.

Eiklar mit 5 dag Kristallzucker und einer Prise Salz aufschlagen und Schnee auf den Auflauf streichen und im Backrohr auf der mittlerer Schiene hellgold überbacken.

### Tipp:

Wenn Sie keine stückige Kirschmarmelade erhalten, geben Sie eine Hand voll Tiefkühlkirschen oder aus dem Glas, klein geschnitten unter die angerührte Marmelade heben.