

RECIPE

Kirschaufwurf mit nutella®

Leicht

8 Portionen

1 h 5 min



ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 60 g nutella®
- 450 g Kirschen
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Milch
- ½ Vanilleschote
- ½ Zitrone
- 70 g Zucker
- 60 g Mehl
- Butter (zum Einfetten)
- Puderzucker (zum Bestäuben)



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 40 Minuten

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten. Die Kirschen entsteinen. Die Eier mit Schlagsahne und Milch verrühren. Von der halben Vanilleschote das Mark auskratzen. Das Vanillemark, den Abrieb der Zitrone, Zucker und Mehl vermischen und unter die Eimischung rühren.

**2**

Die Mischung in die vorbereitete Form gießen und die Kirschen hineinstreuen. Den Auflauf für 35-40 Min. backen, bis dieser leicht gebräunt ist. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen.

**3**

Den Auflauf mit Puderzucker bestäuben und im Zickzackmuster mit nutella® dekorieren. Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept