

# Waffel – Kirschenmichel

Rasch zubereitete Süßspeise mit saftigen Kirschen und zartem Vanilleguss! Himmelisch lecker!

glutenfrei



Für 4 Personen

300g glutenfreie Softwaffeln (z.B. von Schär)

1 Glas Kirschen ODER 350g frische Kirschen, entsteint

4 Eier

200ml Sahne

200ml Milch

1 P. Vanillepuddingpulver

1,5 EL Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Waffeln in Dreiecke schneiden. Die Kirschen abtropfen lassen. Eine Auflaufform einfetten.

2. Waffelstücke und Kirschen abwechselnd in eine Auflaufform einschichten.

3. Eier, Sahne, Milch, Puddingpulver und Zucker verrühren und über die Waffel-Kirsch-Mischung gießen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken, sonst wird der Auflauf zu dunkel.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten backen. Den Auflauf mit Puderzucker bestäuben.



[rezepte-glutenfrei.de](http://rezepte-glutenfrei.de)