

## Nudel - Kirsch - Auflauf

### Zutaten:

400 g schmale Bandnudeln  
1,5 Liter Milch  
400 g Sauerkirschen (Glas)  
200 g cremiger Brotaufstrich  
70 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
1 Prise Salz  
4 EL Mandelblättchen



### Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen.
- Milch, Salz und Vanillezucker aufkochen lassen.
- Nudeln in der Milch al dente garen.
- Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- Eier, Zucker und Brotaufstrich verrühren.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Halbe Nudelmenge in die Form geben.
- Die Kirschen darauf verteilen.
- Mit der Hälfte der Eiersoße übergießen.
- Restliche Nudeln einschichten.
- Rest der Eiersoße über den Auflauf gießen.
- Mit den Mandelblättchen überstreuen.
- Etwa 30 Minuten bei 175° C überbacken.