

REGIONAL. SAISONAL. KLIMAFIT.



© Magdalena Manzenreiter

KIRSCHENMICHEL

Zutaten (für 3 Portionen)

- 4 Eier
- 80 g Butter
- 120 g Zucker
- 500 g Topfen
- 150 g Grieß
- 1/2 Pkg. Backpulver
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Glas entkernte Kirschen oder ca. 500 g frische Kirschen

Zubereitung

Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren. Nacheinander den Topfen, Grieß (mit Backpulver vermischt) und Zitronenschale zugeben. Am Schluss die Kirschen unterheben.

Eine Auflaufform mit Öl austreichen und die Masse einfüllen. Bei ca. 180 °C backen, bis der Kirschenmichel eine goldbraune Farbe hat.

Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten und auch später erst backen. Den Kirschenmichel kann man mit Pudding essen und auch kalt. ●

MAGDALENA MANZENREITER AUS HOCHBUCHEDT

Was machst du beruflich?

Magdalena: Ich mache eine Lehre als Metalltechnikerin mit Schwerpunkt Maschinenbau und bin bei der Fa. Hainzl in der Industriezeile derzeit im 2. Lehrjahr.

Was ist dir an Ernährung und am Kochen wichtig?

Magdalena: Mir ist es wichtig, dass das Essen schmeckt. Der Genuss beginnt schon bei der Produktwahl, ich finde es wichtig, möglichst regional und saisonal einzukaufen. Wir haben einen Bauernhof daheim, da verwenden wir natürlich das eigene Obst und Gemüse. Kochen ist nicht gerade meine Lieblingsbeschäftigung: Bevor ich mich in die Küche stelle, geh ich lieber hinaus, versorge die Tiere und mache die restliche Arbeit, die so anfällt. Dabei kann ich die Natur genießen und bekomme außerdem einen Einblick, wieviel Arbeit dahintersteckt, bis ich das Lebensmittel verwenden kann.

Warum hast du dieses Rezept ausgewählt?

Magdalena: Ich habe den „Kirschenmichel“ ausgesucht, weil jetzt die Kirschenzeit anfängt. Außerdem geht die Zubereitung sehr einfach und schnell. Wir haben am Hof viele Kirschenbäume, da gibt's übrigens auch Kirschen zum Selberpflücken.