

## Chriesiprängel

### **Zutaten:** (für 4 Personen)

- 300 g Weissbrot vom Vortag, in Würfeli geschnitten
- 450 g Kirschen, entsteint
- 0.75 dl Apfelsaft
- 1 - 2 EL Zucker
- Zimt
- 1 TL Maizena
- Butter zum Anbraten
- Puderzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Die Kirschen zusammen mit dem Apfelsaft, dem Zucker und dem Zimt aufkochen und etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Den Saft durch ein Sieb in eine zweite Pfanne abgiessen. Das Maizena zum Saft geben und den Saft nochmals aufkochen und bei kleiner Hitze etwas eindicken lassen. Den Saft wieder zu den Kirschen geben. In einer grossen Bratpfanne Butter erhitzen und die Brotwürfeli rundum goldbraun anbraten.

Brotwürfeli und Kirschenkompott vorsichtig mischen, etwas Puderzucker drüberstreuen und lauwarm servieren.