

Wöflizmorge mit Chriesisturm

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

1.5 Liter Milch	
1.0 kg Brot	
1.5 Liter Orangensaft	
100 g Butter	
100 g Schoggipulver (OVO)	
50 g Konfitüre	
120 g Brot	Brot in ca. 5mm kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne im Öl hellbraun rösten. Kirschen entsteinen. Mit Zucker langsam aufkochen, so dass sich Saft bilden kann. Mehl und Wasser verrühren. Zu den Kirschen geben und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kirschensturm warm mit Brotwürfelchen bestreut servieren.
4.5 cl Öl	
1.5 kg Kirschen	
120 g Zucker	
1.5 EL Mehl	
7.5 cl Wasser	