

## «Chriesi-Brägel»

### Zutaten:

500 g schwarze Kirschen (mit Stein)  
150 g helles Brot (z. Bsp. Weissbrot, Weggli , Zopf), in kleine Würfeli geschnitten  
wenig Zitronensaft  
2 KL Zucker  
wenig Zimt  
Bratbutter zum Anbraten der Brotwürfeli  
etwas Puderzucker zum Bestreuen des «Chriesi-Brägel»

### Zubereitung:

Die Brotwürfeli in Bratbutter goldgelb anrösten und dann zur Seite stellen. Die Kirschen mit ca. 1 dl Wasser, etwas Zitronensaft, Zimt und Zucker aufkochen. Dann auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Kirschen weich sind. Die Kirschen zu den Brotwürfeli geben, gut mischen und nochmals kurz warm machen. Den «Brägel» mit wenig Puderzucker bestreuen und servieren.