

Kirschenmichel (Duits)

- 0,5 kilo ontpitte kersen
- 250 gram volkorenbrood
- 200 gram beschuit
- 4 eetlepels soja
- 50 gram klein gesneden dadels
- 50 gram amandelen
- geraspte citroen- of sinaasappelschil

Het brood met weinig water weken, uitdrukken en met de overige ingrediënten vermengen. Doe de massa in een ingevet bakblik, giet er wat olie over en bestrooien met paneermeel.

Bak 45 minuten bij 200-220 graden.

P please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

