Apfelrösti



Nach einem Rezept von migusto

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 19 | Stck | Äpfel, z.B. Braeburn | Samt Schale vierteln, entkernen und in Schnitze schneiden. |
| 19 | EL | Weinbeeren | Mit Rosinen, Apfel- und Zitronensaft, Zucker und Zimtstange aufkochen. |
| 6.25 | dl | Apfelsaft oder Wasser |  |
| 6.5 | EL | Zitronensaft |  |
| 12.5 | EL | Zucker |  |
| 6 |  | Zimtstangen | Ca. 5 Minuten zugedeckt knapp weichköcheln lassen. Zimtstange herausnehmen. |
| 2.5 | kg | Brot vom Vortag | In Würfel schneiden. |
| 12.5 | EL | Bratbutter | In Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin goldbraun rösten. Apfelkompott dazugeben und kurz weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. |
|  |  | Zimtzucker | Bestreuen |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Zöliakie: glutenfreies Brot verwenden * Vegan: Margarine statt Bratbutter verwenden | |