Vogelheu

Nach einem Rezept von Swissmilk

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.5  | kg | Altes Ruch- oder Halbweissbrot, in Stücken | Brot in der Butter hellbraun rösten |
| 150 | g | Butter  |  |
| 13 | Stck | Äpfel (z.B. Idared), gerüstet, in feinen SchnitzenBratbutter oder Bratcrème | Äpfel dazugeben, mitrösten |
| 6 | EL | Zucker | Daruntermischen |
|  |  |  |  |
| 38 | Stck | Eier | Eier, Milch und Zucker verrühren, zum Brot giessen. Hitze reduzieren und unter Rühren stocken lassen.  |
| 1.25 | l | Milch |  |
| 6-12 | EL | Zucker |  |
|  |  |  |  |
|  |  | Zimtzucker zum Bestreuen | Vogelheu auf Tellern anrichten und mit Zimtzucker bestreuen. |
|  |  |
|  |  |
| Variante:  | * Vogelheu ohne Äpfel zubereiten, mit Apfelmus und Zimtzucker servieren.
* Pikante Variante: Äpfel und Zucker weglassen, Ei-Milch-Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
* Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.
* Laktosefrei: Milch durch laktosefreie Milch ersetzten
* Zöliakie: glutenfreies Brot verwenden
 |