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 Schnitzen  Bratbutter 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 | |