



Vogelheu

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Portionen

125 g altbackenes Brot oder Zopf, in Stücken
12 g Butter
1 Apfel, in feinen Schnitzen
½ EL Zucker
3 Eier
1 dl Milch
½ - 1 EL Zucker
Zimtzucker zum Bestreuen



Und so wird's gemacht

Zubereiten: 20min

Auf dem Tisch in: 20min

Brot in der Butter hellbraun rösten. Äpfel dazugeben, mitrösten. Zucker daruntermischen.

Eier, Milch und Zucker verrühren, zum Brot giessen. Hitze reduzieren und unter Rühren stocken lassen.

Vogelheu auf Tellern anrichten und mit Zimtzucker bestreuen.

 Meine Anmerkungen:

Vogelheu ohne Äpfel zubereiten, mit Apfelmus und Zimtzucker servieren.

Pikante Variante: Äpfel und Zucker weglassen, Ei-Milch-Masse z.B. mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant würzen.

Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.