

Brunch von Marianne Malgo

Mengen für 10 Personen

Brunch mit Gottesdienst

| | |
|--------------------------|---|
| 1.5 kg Brot | |
| 1.5 kg Zopf | |
| 120 g Butter | |
| 80 g Konfitüre | Portionen |
| 50 g Nutella | |
| 50 g Honig | |
| 5.0 Stück Eier | gekocht |
| 150 g Greyerzer | oder anderer Käse |
| 150 g Bergkäse | oder anderer Käse |
| 150 g Tilsiter | oder anderer Käse |
| 50 g Brie | |
| 350 g Aufschnitt | Salami, Schinken, Puten |
| 50 g Cherry-Tomaten | für Dekoration auf Fleisch- und Käseplatten |
| 50 g Trauben | für Dekoration auf Fleisch- und Käseplatten |
| 50 g Mayonnaise | |
| 1.0 Liter Tee | Heisses Wasser kochen |
| 1.2 Liter Milch | davon ca. 1/4 warm machen |
| 40 g Schoggipulver (OVO) | |
| 200 g Cornflakes | |
| 700 g Birchermüesli | |