



# Vogelheu Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Quelle: swissmilk

Gewürze: Zimt

625 g Brot	g Ruch- oder Halbweissbrot, 1-2 Tage alt, längs geviertelt und in Scheiben geschnitten
63 g Butter	
37 g Zucker	
13 Stück Eier	
5.0 dl Milch	
500 g Äpfel	Äpfel z.B. Idared, gerüstet und in feine Scheiben geschnitten
* 1.3 g Zimt	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Zubereitung: ca. 20 Minuten

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.

Mit Vanilleglace ergänzt wird das Vogelheu zum Dessert (Zutatenmenge halbieren).

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.

Mit Reibkäse bestreut als Beilage zu Fleisch, Gemüse oder Salat servieren.