Vogelheu Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 30 Personen

Quelle: swissmilk

Gewürze: Zimt

1.88 kg Brot	g Ruch- oder Halbweissbrot, 1-2 Tage alt, längs geviertelt und in Scheiben geschnitten
189 g Butter	
111 g Zucker	
39 Stück Eier	
1.5 Liter Milch	
1.5 kg Äpfel	Äpfel z.B. Idared, gerüstet und in feine Scheiben geschnitten
3.0 TL Zimt	

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.