

VOGELHEU

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 – 300 g hartes Brot in Stücke zerkleinert

1 - 2 EL Bratbutter

2,5 dl Milch

3 Eier

1 Prise Salz, wenig Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken

1 TL Zimt

30 g Rohrzucker

Beilage: Apfelmus oder Früchte-Kompott

So geht's

- Hartes Brot in einem Gefäß mit wenig Milch kurz einweichen. Es kann auch eine Milchwasser-Mischung verwendet werden.
- Butter in einer Bratpfanne schmelzen und das eingeweichte Brot beidseitig ca. je 2 bis 3 Minuten anbraten.
- Restliche Milch, Eier und Gewürze mit dem Schwingbesen gut mischen. Kann während dem Anbraten oder zuvor vorbereitet werden.
- Bei reduzierter Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen bis die Ei-Milch-Flüssigkeit eindickt.
- Warme Teller bereitstellen und das Vogelheu darauf anrichten, servieren.
- Zimt und Zucker mischen währenddessen oder zuvor richten.

Serviertipps:

Apfelmus oder Kompott aus anderen Früchten dazu servieren.

Zimt-Zuckermischung individuell darüberstreuen.

Fertig ist das feine warme Znacht, wenn die Abende noch kühl sind.

Än Güäte 😊