

## Vogelheu

### Zutaten

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Süsse Mahlzeit für 4 Personen

250 g Ruch- oder Halbweissbrot, 1-2 Tage alt, längs  
geviertelt und in Scheiben geschnitten  
25 g Butter  
2 Äpfel, z.B. Idared, gerüstet, in feine Schnitze geschnitten  
1 EL Zucker

6 Eier  
2 dl Milch  
1-2 EL Zucker

Zimtzucker zum Bestreuen



### Zubereitung

1. Brot in der Butter hellbraun rösten. Äpfel dazugeben, mitrösten. Zucker daruntermischen.
2. Eier, Milch und Zucker verrühren, zum Brot giessen. Hitze reduzieren und unter Rühren stocken lassen.
3. 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.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 411 kcal, 17g Eiweiss, 16g Fett, 50g Kohlenhydrate.