

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **NOVEMBER**

BROT-BIRNEN-GRATIN

WWW.SCHWYTER.COM

BROT-BIRNEN-GRATIN

Schwyster
FEINBÄCKEREI

WAS TUN MIT ALTBACKENEM BROT? ZUM BEISPIEL EIN DESSERT ZUBEREITEN, DAS HERBST UND WINTER BEREICHERT. MIT BIRNEN UND MANDELN, FRISCH AUS DEM OFEN.

ZUTATEN

250 g	Schwyster-Brot vom Vortag
23	Birnen
3,5 dl	Milch
2	Eier
2 EL	Rohrzucker
2 EL	Mandeln

Wenn Sie sich bei der Brotwahl nicht ganz sicher sind, wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Brot in Würfel schneiden. Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zwei Birnen in Würfel schneiden und mit den Brotwürfelchen in ofenfeste Förmchen füllen. Restliche Birne in feine Schnitze schneiden und darauflegen.
2. Milch, Eier und Zucker verquirlen. Guss in die Förmchen giessen. Mandeln grob hacken und darüberstreuen. In der Ofenmitte 20–25 Minuten gratinieren.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM