



Schwytter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **SEPTEMBER**

# ZWETSCHGEN-BROTAUFLAUF

# ZWETSCHGEN-BROTAUFLAUF

Schwytter  
FEINBÄCKEREI

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

## ZUTATEN

- 1** Brot vom Vortag (ca. 400 g),  
in ca. 1 cm dicken Scheiben
- 5 EL** gemahlene Haselnüsse
- 50 g** Butter, weich
- 2 EL** Rohrzucker
- 1 kg** Zwetschgen halbiert,  
entsteint
- 5 dl** Milch
- 180 g** Zwetschgenjoghurt
- 4** Eier
- 4 EL** Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Nüsse auf den vorbereiteten  
Formenboden streuen.
2. Butter und Zucker mischen, Brot-  
scheiben damit bestreichen, quer  
halbieren.
3. Mit den Zwetschgen ziegelartig in  
die vorbereitete Form schichten.
4. Milch, Joghurt, Eier und Salz gut  
verrühren, Guss über Brot und  
Zwetschgen giessen, sofort backen.
5. Mit Puderzucker bestäuben.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)