

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **JANUAR**

KIRSCH-BROTAUFLAUF

WWW.SCHWYTER.COM

KIRSCH-BROTAUFLAUF

Schwyster
FEINBÄCKEREI

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

ZUTATEN

1	Schwyster-Brot vom Vortag
5 EL	gemahlene Haselnüsse
50 g	Butter, weich
2 EL	Rohrzucker
1 kg	Kirschen, entsteint
5 dl	Milch
180 g	Kirschjoghurt
4	Eier
4 EL	Rohrzucker
1 Prise Salz	
Puderzucker zum Bestäuben	

ZUBEREITUNG

1. Nüsse auf den vorbereiteten Formenboden streuen.
2. Butter und Zucker mischen, Brotscheiben damit bestreichen, in Würfel schneiden.
3. Mit den Kirschen in die vorbereitete Form schichten.
4. Milch, Joghurt, Eier und Salz gut verrühren, Guss über Brot und Kirschen giessen, sofort backen.
5. Mit Puderzucker bestäuben.

En Guete!

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