

# APFELKOCH MIT GEGERÖSTETEN BROTWÜRFELN oder „BROTSCHNIRLN“

## ZUTATEN für 3-4 Portionen

5-6 große Äpfel, leicht säuerlich

ca. 500 ml Wasser

2 EL Kristallzucker

1 Zimtstange

5 Gewürznelken



1 Msp. Zimt

1 EL Maizena

ca. 125 ml Milch



Brotwürfel bzw. festes Bauernbrot für die „Schnirln“

Butter

## ZUBEREITUNG

- Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und gleich ins Wasser geben, damit sie nicht braun werden. Mit Zucker, Zimtstange und Gewürznelken sehr weich kochen.
- Gewürze entfernen und die Äpfel samt Wasser sogleich fein pürieren.
- Maizena mit der Milch verquirlen und ins Apfelpüree einrühren. Danach unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Dadurch dickt das flüssige Apfelmus leicht ein.
- Die Brotwürfel in etwas Butter knusprig rösten.
- Apfelkoch in einer großen Schüssel oder in Tellern anrichten und mit den gerösteten Brotwürfeln bestreuen.

## TIPP

Für ungeröstete „Brotschnirln“ empfehle ich ein eher festes und schon etwas härteres Schwarzbrot. Beispielsweise ein Roggen-sauerteigbrot oder ein typisches Bauernbrot.

