

Unsere Rezeptidee

Apfel-Brot-Pfanne

Zutaten:

für 2 bis 3 Personen
4 mittelgroße Äpfel
4 Scheiben Brot
etwas Apfelsaft
etwas Butter
Zimtucker nach Belieben

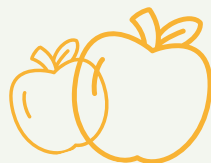


Zubereitung:

Brotscheiben würfeln. Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel ca. 1 bis 2 cm große Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und das Brot darin anrösten. Wenn das Brot leicht gebräunt ist, die Apfelstücke hinzugeben, kurz mitdünsten. Danach mit Apfelsaft ablöschen und weiterdünsten, bis die Äpfel die gewünschte Konsistenz haben.

Mit Zimtucker servieren.

Guten Appetit!



Tipp:



Das Rezept ist hervorragend geeignet, um Lebensmittelreste wie altes Brot und nicht mehr ganz frische Äpfel zu verwerten.

Wer mag, kann die Apfel-Brot-Pfanne zusätzlich mit gestiftelten Mandeln und/oder Rosinen verfeinern.

Statt Zimtucker kann auch Vanillesoße gereicht werden.



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**