



Flurlinger Rezepte Apfelrösti (für 4-5 Personen)

1 kg Äpfel z.B. auch Kochäpfel	Nach Belieben schälen & in feine Scheiben schneiden
50-100 gr Zucker 4 dl Wasser 4 dl Süssmost	Die Äpfel darin weichkochen (geht schnell)
50-70 gr Butter	Erhitzen
300 gr Brot in Dünkli geschnitten 50-80 gr Zimtucker	Die Dünkli darin kurz rösten darüber streuen, mitrösten

Anrichten: (auf Platte oder direkt in die Teller)

- Zuunterst eine Schicht Dünkli
- Dann lagenweise Äpfel/Dünkli/Äpfel

Anstelle von Äpfeln Rhabarber, Zwetschgen oder Kirschen verwenden

Dünkli: Wenn man einmal hartes Brot hat, in feine Stücke schneiden, trocknen lassen und im Stoffsack aufbewahren bis man ungefähr die benötigte Menge hat.

Hat man zu viel hartes Brot → gleiches Vorgehen, aber im Mixglas laufen lassen, dies gibt bestes Paniermehl!

Meine Mutter und Grossmutter kochten das ab und zu und alle hatten es gern, da es würzig ist und der Zimt ein besonderes Aroma gibt (auch ich koche es regelmässig als warmes Nachtessen).

→ So muss man kein Brot wegwerfen ←

Mit freundlichen Grüssen
M. Waldburger