

Für 1 ofenfeste Form von 2,5 Liter Inhalt

ca. 250 g UrDinkel-Brot oder -Zopf, altbacken,
in dünne Scheiben geschnitten

750 g Birnen oder Äpfel, gerüstet, an der Röstiraffel
geraffelt

50 g Rosinen, nach Belieben

Guss:

5 dl Milch

1 dl Rahm

5 Eier

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

wenig Zimt

Puderzucker zum Bestäuben



1 Form bebuttern, mit einer Lage Brot- oder Zopfscheiben belegen. Birnen und Rosinen darauf verteilen. Mit den restlichen Zutaten so weiterfahren, mit Brot abschliessen.

2 Guss: Alle Zutaten gut verrühren, darüber giessen.

Backen: 30-35 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.
Mit Puderzucker bestäuben.

Hinweise

Noch warm oder ausgekühlt mit Vanillesauce servieren.

Nach Belieben mit gehackten Mandeln bestreuen, dann erst backen.

Quelle: IG Dinkel

Mühlilade Balchenstahl GmbH

Andrea Bach

8335 Hittnau

Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71

www.muehlilade.ch