

# Apfelrösti



## Zutaten für 4 Portionen:

3	Äpfel, leicht verkochend
3 El	Weinbeeren, z.B. Sultaninen oder Rosinen
1 dl	Apfelsaft oder Wasser
1 El	Zitronensaft
2 El	Zucker
1	Zimtstange
400g	Brot vom Vortag
2 El	Bratbutter
	Zimtzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

- Äpfel samt Schale vierteln, entkernen und in Schmitze schneiden. Mit Rosinen, Apfel- und Zitronensaft, Zucker und Zimtstange aufkochen. Ca. 5 Minuten zugedeckt knapp weichköcheln lassen. Zimtstange herausnehmen.
- Brot in Würfel schneiden. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Brotwürfel darin goldbraun rösten.
- Apfelkompott dazugeben und kurz weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Zimtzucker bestreuen. Kräuter waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen. Unter den Wirz mischen, salzen, pfeffern. Rahm und Ei verquirlen, unterheben.

## Tipp:

- Rosinen durch getrocknete Cranberries ersetzen oder ganz weglassen.
- Mit Vanillesauce, Vanilleglace oder Schlagrahm servieren.