Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Brotschmarren mit Apfelmus

Brot
Für die Verwertung von altbackenen Brötchen und nicht mehr ganz frischen Äpfeln
Warme Süßspeisen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- 300 ml Milch
- 3 Eier
- 3 EL (Vollrohr-)Zucker
- 6 altbackene Semmeln oder andere Brötchen
- (oder eine vergleichbare Menge von anderem Brot)
- Butter zum Braten
- Zimt
- n.B. Sultaninen

für das Apfelmus:

- 4 nicht mehr knackige oder schrumpelige Äpfel (oder übrig gebliebene Apfelspalten)
- n.B. (Vollrohr-)Zucker
- Zimt oder Vanillepulver

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Milch, Eier und Zucker verrühren. Das in Scheiben geschnittene Brot etwa 30 Minuten lang darin einweichen. Inzwischen die Äpfel waschen, schälen, putzen, in Spalten schneiden und in einen Topf geben. Diesen bis zur halben Höhe der Apfelstücke mit Wasser auffüllen und die Äpfel weich kochen. Die gegarten Äpfel mit dem Pürierstab zu Mus pürieren, durch ein Sieb drücken oder durch die Flotte Lotte drehen.

Das Apfelmus nach Geschmack süßen und mit Zimt oder Vanillepulver verfeinern. Etwas Butter in einer Bratpfanne erhitzen und das aufgeweichte Brot von beiden Seiten goldbraun backen. Den Brotschmarren in Stücke reißen, mit Zimt und eventuell Sultaninen bestreuen und mit dem noch warmen Apfelmus servieren.

Zeitaufwand: rund 45 Minuten

**vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*