

Ratgeber vom 20. Januar 2011: Kochen wie zu Grossmutter's Zeiten

Redaktion: Maja Brunner

«Plattenmüesli»

Zutaten (pro Person):

1 dl Milch (evtl. halb Milch, halb Rahm)

1 Ei

Zucker und Zimt

Milch, Ei, Zucker und Zimt verquirlen und in ein kleines ausgebuttertes feuerfestes Förmchen geben.

Im Ofen bei 180 Grad so lange backen, bis die Rahm-Ei-Mischung leicht fest geworden ist. Abkühlen lassen und eventuell vor dem Essen nochmals mit Zucker und Zimt bestreuen.

«Pfannen-Joggel»

Zutaten (3 Personen):

300 altes Weissbrot

2 dl Rahm

50 g Zucker

1-2 Boskop-Äpfel

eine kleine Hand voll Rosinen

Zimt

Das Brot in kleine Würfel schneiden und mit Zucker, Rahm, Rosinen und dem Zimt gut mischen. Die Hälfte der Brotmischung in eine grosse Bratpfanne geben, mit etwas zerlassener Bratbutter drin. Die Masse in eine runde Form drücken, ähnlich einer Rösti.

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf die Brotmasse geben und dann die Äpfel wiederum mit der restlichen Brotmasse zudecken.

Pfannendeckel drauf und leicht andrücken. Zugedeckt auf beiden Seiten goldgelb anbraten bis die Apfelscheiben gar sind.

Die Rezepte sind leicht überarbeitet. Die Original-Rezepte finden Sie im Buch «rübis-&stübis», herausgegeben im Limmat Verlag.