

Chriesibrägel mit knusprigen Croûtons

www.coop.ch/rezpte
www.bettybossi.ch

Rezept der Woche

 4 Pers.



Vor- und zubereiten:
ca. 40 Min.

1 kg Kirschen
2 dl Apfelsaft
3 EL Zucker
1 Zimtstange

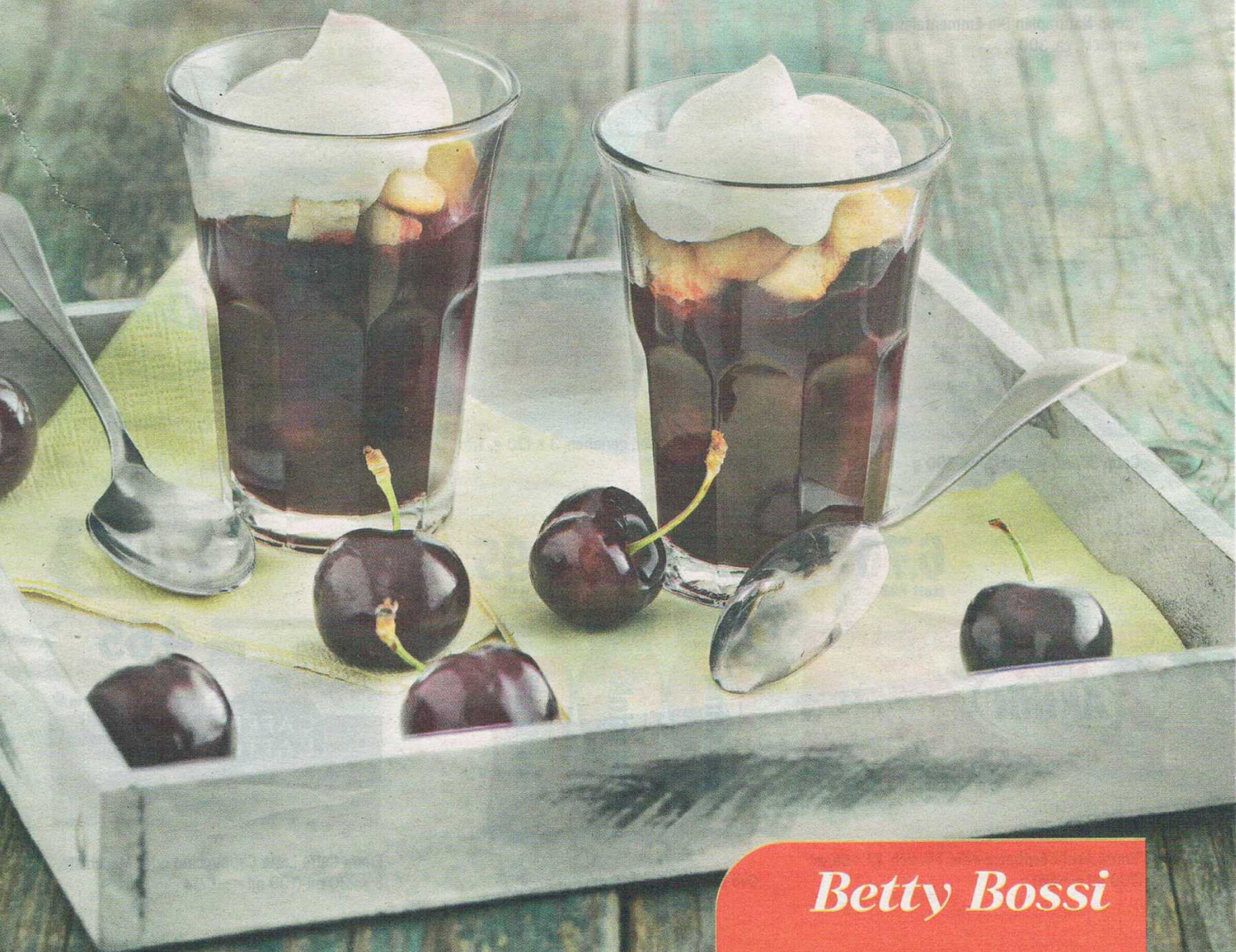
1 EL Butter, weich
1 EL Mehl

100 g Weissbrot
1 EL Butter
1 dl Vollrahm

1 Kirschen entsteinen, mit Apfelsaft, Zucker und Zimt aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. Kirschen mit einer Schaumkelle herausnehmen, in eine Schüssel geben, Zimtstange entfernen, zugedeckt beiseitestellen.

2 Butter und Mehl mit einer Gabel gut mischen, unter Rühren zur Kirschenflüssigkeit geben, ca. 10 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit bindet, über die Kirschen giessen, etwas abkühlen.

3 Brot in Würfeli schneiden, in der warmen Butter goldbraun rösten. Rahm steif schlagen, mit den Croûtons den Chriesibrägel verzieren.



Betty Bossi