

Pfarrer-Möckli

Zutaten:

- pro Person 1-2 altes Weggli
- Milch
- etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Mit der Bircherraffel die Rinde der Weggli zu Paniermehl raspeln. Dann die Weggli in eine flache Schale legen und mit Milch übergiessen. Wenn nötig noch Milch nachgiessen. Wenn die Weggli die Milch aufgesogen haben und schön weich sind, werden sie im (zuvor hergestellten) Paniermehl gewendet und dann in etwas heissem Öl rundum goldbraun ausgebacken.

Familienrezept von Lisbeth Köppel, Horw LU
