



Pfarrer-Möckli

(Familienrezept, von Lisbeth Köppel aus Horw)

Zutaten:

pro Person 1-2 altbackene Weggli
Milch, zum Einweichen der Weggli
etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Mit der Bircher-Raffel die Rinde der Weggli zu Paniermehl reiben. Dann die Weggli in eine flache Schale legen und mit Milch übergiessen. Allenfalls noch Milch nachgiessen. Wenn die Weggli die Milch aufgesogen haben und schön weich sind, werden sie im Paniermehl gewendet und in etwas heissem Öl rundum goldbraun gebacken.
