



Zwetschkenbavesen

Zutaten

6 altbackene,
 weiche Semmeln
 200 g Zwetschgenmus
 ½ l Milch
 70 g Mehl
 4 Eier
 150 g Butterschmalz
 2 EL Zucker
 1 Prise Zimt
 2 Eidotter

Zubereitung

Die Rinde von den Semmeln abreiben – die Brösel können aufbewahrt und für eine Panade verwendet werden.

Jede Semmel in 6 Scheiben schneiden.

Auf eine Scheibe Zwetschgenmus streichen, eine weitere Scheibe darauf legen.

Die Schnitten in Milch tauchen, auf eine Platte legen und 15 Min. durchziehen lassen.

Aus Mehl, Eiern, 1 Prise Salz und etwas Milch einen Teig rühren.

Das Schmalz erhitzen. Jeweils 2-3 Bavesen durch den Teig ziehen,

etwas abtropfen lassen und im heißen Fett schwimmend von jeder Seite goldbraun backen.

Die Bavesen auf Küchenpapier entfetten und mit Zimt-Zucker bestreuen.



Süßspeisen

