



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

