

# Semmelschmarrn

## *Zutaten (für 4 Personen)*

5 altbackene Semmeln  
2-3 EL Mehl  
2 Eier  
1/2 l Milch  
Zucker nach Belieben  
3 EL Butterschmalz

## *Zubereitung*

Aus Eiern, Mehl, Milch und Zucker eine sehr flüssige Masse herstellen. Die Semmeln schneiden und darin 1 bis 2 Stunden einweichen.

Die Masse goldbraun in heißen Butterschmalz ausbacken und immer wieder zerstechen.

Dazu passt sehr gut Apfelmus.

## *Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

