

Zwetschgenbavesen

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Weißbrot oder 6-8 altbackene Semmeln
1 Glas Zwetschgenmarmelade
oder ca. 500 g gekochte und pürierte Dörrzwetschgen
60 g Mehl
2-3 Eier
1/2 l Milch
etwas Salz
Zucker, Zimt

Zubereitung

Weißbrot oder Semmeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zwetschgenmus bestreichen und zwei Scheiben aufeinander legen, etwas andrücken.

Mehl mit Eiern, Milch und Salz gut verschlagen. Gefüllte Scheiben darin wenden und etwas durchziehen lassen (je nach Alter der Semmeln). Dann in heißem Fett in einer Pfanne auf beiden Seiten goldgelb backen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Diese Süßspeise ist eine sehr gute Resteverwertung, schmeckt gut mit heißer Rotweinsauce oder gedünstetem Obst.

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!

