Rezept

Zwetschgenbavesen mit Zimtzucker

Ein Rezept von Zwetschgenbavesen mit Zimtzucker, am 28.04.2024

Zutaten

6	Brötchen (vom Vortag)
75 g	Mehl
375 ml	Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
	Butterschmalz oder Öl zum Frittieren
1/2 TL	Zimtpulver
200 g	Zwetschgenmus
	Salz
50 g	Sahne
3	Eier (Größe M)
2 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Rinde von den Brötchen dünn abreiben. Jedes Brötchen quer in 4 ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Zwetschgenmus auf die Hälfte der Brötchenscheiben streichen, jeweils 1 Scheibe darauflegen und fest andrücken.

---

2. Das Mehl mit 1 Prise Salz, Milch und Sahne glatt verrühren. Vanillezucker und Eier unter den Teig rühren. Reichlich Butterschmalz oder Öl in einem großen, breiten Topf erhitzen. Die gefüllten Brötchenscheiben durch den Teig ziehen und kurz durchziehen lassen. Anschließend portionsweise im heißen Fett schwimmend auf jeder Seite in 1-2 Minuten goldbraun frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zucker und Zimt mischen. Die Bavesen damit bestreuen und warm servieren.