

## Rezept

# Knödelschmarrn

Ein Rezept von Knödelschmarrn, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> altbackene Brötchen oder Weißbrot	<b>1/4 l</b> Milch
<b>4</b> Eier	<b>1 TL</b> Salz
<b>4 EL</b> Butter oder Butterschmalz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf erhitzen und darübergießen. Locker verrühren und zugedeckt 20 Min. ziehen lassen.

---

2. Die Eier mit Salz verquirlen, zu den Brötchen geben und alles mit dem Kochlöffel gut mischen. Den Backofen auf 120° vorheizen. In einer großen Pfanne 2 EL Butter zerlassen, die Hälfte des Teigs hineingeben, etwas flach drücken und in ca. 5 Min. goldbraun backen. Wenden und in weiteren 5 Min. knusprig backen, dabei nach 2 Min. mit zwei Pfannenwendern in Stücke zerteilen.

---

3. Den Knödelschmarrn im Ofen warm stellen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und den übrigen Teig auf die gleiche Weise backen.