

## Rezept

# Semmelschmarren mit Kirschen

Ein Rezept von Semmelschmarren mit Kirschen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Brötchen vom Vortag, ersatzweise 150 g Weißbrot oder Hefezopf)	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>2</b> Eier	<b>250 g</b> Sahne oder 1/4 l Milch
<b>250 g</b> Kirschen	<b>1 Prise</b> Salz
<b>4 EL</b> Zucker	<b>2-3 EL</b> Butter
Puderzucker	<b>1/2 TL</b> Zimt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen halbieren, in möglichst dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Den Vanillezucker mit der Sahne oder Milch leicht erwärmen, mit Eiern und Salz verquirlen und über die Brötchen gießen. Zudecken und etwa 20 Min. einweichen lassen.
2. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Hälfte der Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen. Eier-Brötchen-Mischung in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. stocken lassen. Den Semmelschmarren mit zwei Gabeln in große Stücke reißen, goldbraun braten, wenden. Restliche Butter dazugeben und den Schmarren in 3-4 Min. fertig braten.
3. Zucker mit Zimt mischen, über den Schmarren streuen und vorsichtig untermischen. Sobald der Zucker schmilzt und goldbraun karamellisiert, die Kirschen dazugeben und warm werden lassen. Den Semmelschmarren auf Tellern verteilen, mit Puderzucker bestäuben.