

Rezept

Zwetschgenbavesen

Ein Rezept von Zwetschgenbavesen, am 18.12.2025

Zutaten

6	altbackene, weiche Semmeln (Brötchen)	200 g	Zwetschgenmus (Pflaumenmus)
½ l	Milch	70 g	Mehl
4	Eier		Salz
150 g	Butterschmalz	2 EL	Zucker
1 Prise	Zimt		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Bavesen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Rinde von den Semmeln abreiben – die Brösel können aufbewahrt und für eine Panade verwendet werden. Jede Semmel in 6 Scheiben schneiden. Auf eine Scheibe Zwetschgenmus streichen, eine weitere Scheibe darauf legen. Die Schnitten in Milch tauchen, auf eine Platte legen und 15 Min. durchziehen lassen.
2. Aus Mehl, Eiern, 1 Prise Salz und etwas Milch einen Teig rühren.
3. Das Schmalz erhitzen. Jeweils 2-3 Bavesen durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und im heißen Fett schwimmend von jeder Seite goldbraun backen. Die Bavesen auf Küchenpapier entfetten und mit Zimt-Zucker bestreuen.