

## Rezept

# Zwetschgenbavesen

Ein Rezept von Zwetschgenbavesen, am 18.12.2025

## Zutaten

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