



© Salzburger Agrar Marketing/Brigitte Quehenberger

Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger

Gerichte Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

.....

Zutaten

.....

1 Weißbrotwecken

.....

1/4 L kalte Vollmilch

.....

1 PRISE gemahlener Zimt

.....

2 EL Staubzucker

.....

3 Eier

.....

Butterschmalz zum Ausbacken

.....

Powidl oder Zwetschkenmarmelade nach Belieben

.....

Zubereitung

1. Weißbrot in Scheiben schneiden, mit Powidl bestreichen und zusammenklappen.
2. Milch mit dem Zucker und dem Zimt vermischen, die Eier in einem extra Gefäß aufschlagen und verquirlen.
3. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen (ca. 3cm hoch) und währenddessen die gefüllten Brotscheiben, mit dem Rand, rundherum in die Zimtmilch tunken. Danach im Ei wenden und hellbraun herausbacken.
4. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren.