food stories
EIN VEGETARISCHER FOODBLOG

Semmelschmarrn

Zutaten für 4 Personen:

6 altbackene Semmeln
4 Eier
400 ml Milch
1 Prise Salz
240 g Weizenmehl
½ TL Zimt
Staubzucker oder Zucker nach persönlichen Vorlieben

Die Semmeln werden in mundgerechte Stücke geschnitten. Mit einem Schneebesen wird aus den Eiern, der Milch, dem Salz, Mehl und Zimt ein klumpenfreier Teig geschlagen.

Nun hebt man die Semmelstücke unter den Teig, so dass sie vollständig mit diesem benetzt sind. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Semmeln kommen in die heiße Pfanne und werden unter mehrmaligem wenden von allen Seiten goldbraun angebraten. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.