

## Zwieback-Schmarrn

### Zutaten für 4 Portionen:

14 Scheiben Feldbacher Zwieback  
1/2 l Milch  
3 Eier  
Salz  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Mehl  
20 g Butter  
50 g Rosinen  
60 g Staubzucker  
Pflanzenöl und Butter zum Backen

### Zubereitung:

Zwiebackscheiben reiben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Öl in der Pfanne erhitzen, den Teig langsam einfließen lassen und Rosinen einstreuen. Beidseitig goldbraun backen und in kleine Stücke reißen (nicht schneiden!). Zum Schluss nochmals wenig Butter zugeben und goldbraun rösten. Schmarrn mit Staubzucker bestreuen und mit Kompott oder Röster anrichten.

Kompott oder Zwetschkenröster als Beilage