

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