Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Allgäuer Semmelschmarrn

Zutaten:

250 g Semmelknödelbrot, geschnitten
4-5 Eier (Größe M)
Messerspitze 200-250 ml Sahne (oder Milch)
2 EL Zimtzucker
2 EL Zimtzucker
1-2 EL Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Knödelbrot mit den Eiern, Zimtzucker und der Sahne gründlich vermengen. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen.In einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz schmelzen. Die Semmelmasse gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten goldgelb braten.Danach den Schmarrn mit zwei Holzlöffel zerrupfen und solange braten bis der Semmelschmarrn gleichmäßig gebräunt und knusprig ist.
Vor dem Servieren mit Puderzucker oder mit Zimtzucker bestreuen und mit Sauerkirschen oder Apfelkompott auftragen.