

Zwetschgenbavesen



Zutaten:

Für 4 Personen

- 8 Scheiben Weißbrot oder altes Toastbrot
- 250 ml Milch
- 2-3 Eier
- 1 EL Mehl
- Zwetschgenmus für die Füllung
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Zimtzucker nach Belieben



Zubereitung

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden.

Jeweils eine Scheibe Weißbrot dick mit Zwetschgenmus bestreichen. Die zweite Scheibe darauf drücken.

Die Weißbrote kurz durch Milch ziehen. Auf einer Platte 5 Minuten ruhen lassen.

1 EL Mehl mit den Eiern verquirlen. Die Bavesen durch die verquirlten Eier ziehen lassen. Im heißen Butterschmalz beidseitig ausbacken.

Tipp: Schmeckt mir am Besten mit etwas Weinschaum- oder Vanillesoße und einer beschwipsten (eingelegten) Backpflaume. Wenn man die Bavesen nicht durch Milch zieht, sondern mit Rotwein beträufelt, ergibt sich eine saftige Variante, die an das Faschingsgericht ‚Versoffene Jungfern‘ erinnert.

Nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.