

## Zwetschgen Bavesen

### Zutaten:

- 6 Weißbrote
- Kalte Milch
- Zwetschgenmarmelade
- 2 Eßlöffel Mehl
- 2 Eier
- Backfett

### Zubereitung:

Die abgeriebenen Brote (alte Semmeln), werden in 4 Scheiben geteilt und immer 2 mit Zwetschgenmarmelade (Pflaumenmus ist leichter zu bekommen) bestrichen und zusammengefügt. Dann taucht man sie in kalte Milch und lässt sie 1/4 Stunde auf einer Platte liegen. Inzwischen verrührt man Mehl mit Milch und den 2 Eiern (ähnlich Pfannkuchenteig), taucht die Bavesen hinein und bäckt sie dann schwimmend in heißem Fett zu schöner Farbe. Sie werden mit (Zimt-)Zucker überstreut und anschließend warm oder kalt zu Tisch gegeben.

### Tipps:

Wenn keine alten Semmeln da sind, kann man auch Toastbrotsccheiben nehmen. Als Füllung schmecken auch andere Marmeladen oder eine Nuss-Nougatcreme.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Daniela Lachner