Zutatenliste

Zwieback-Schmarren

Anzahl	Einheit	Zutat
16	Stück	Der Markenzwieback
0.50	Liter	Milch
0.00		Salz
4.00		Eier
0.00		Butterschmalz zum Braten
2.00	EL	Zucker

Zubereitung

Zwiebäcke in eine Schüssel geben (evtl. grob zerbrechen). Milch lauwarm erwärmen, Salz und Eier zugeben, verquirlen, über die Zwiebäcke gießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Fett in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Masse zugeben, goldbraun braten, wenden und in Stücke zerreißen. Unter häufigem Wenden goldgelb backen. Mit Zucker bestreuen und bei schwacher Hitze leicht karamelisieren lassen. Mit der restlichen Masse genauso verfahren. Nach Wunsch mit Zimt bestreuen und mit gedünstetem Obst, Apfelmus oder Vanillesauce servieren.
Tipp:
Ohne Zucker und Zimt schmeckt der Zwieback-Schmarren auch zu Salat oder Gemüse.