

SÜSSER BROTSCHMARRN

Rezept von Brigitte Hasslwanter

Du benötigst:

- alte Semmeln, Kipferl oder altbackenes Milchbrot
- Milch (für drei Semmeln ca. 0,25 Liter Milch)
- Eier (für drei Semmeln ca. 2 Eier)
- Zucker nach Geschmack (bei Semmeln ein wenig mehr, bei Kipferl weniger)
- Obst der Saison (Kirschen, Äpfel, Marillen)
- Nüsse (z. B. Walnüsse)
- Rosinen
- etwas Butter für die Form oder zum Rausbacken in einer beschichteten Pfanne

Zubereitung:

1. Das Gebäck in grobe Stücke schneiden.
2. Milch und Ei miteinander vermengen und über das geschnittene Gebäck geben.
3. Milch-Ei-Gemisch in das Gebäck einziehen lassen. Es sollte so viel Milch-Ei-Gemisch sein, dass das Gebäck es gut aufnehmen kann und nicht darin schwimmt.
4. Bei Bedarf Zucker, grob gehackte Nüsse, kleingeschnittenes Obst und Rosinen dazu mengen.
5. Ein wenig Butter in der Pfanne erhitzen und die Masse hinein geben.
6. Unter gelegentlichen umrühren oder umdrehen in der Pfanne goldbraun backen. Die Menge kann auch im Backrohr in einer Form gebacken werden.

