

## Gebratener Hefezopf aus der Pfanne



### Ein traumhaftes „Reste“-Essen...

Das heutige Rezept eine Resteverwertung zu nennen, ist etwas zu tiefgestapelt, denn tatsächlich ist unser gebratener Hefezopf aus der Pfanne eine delikate Sensation. Das Schwierige daran ist nur, dass dazu ein Hefezopf benötigt wird, der ca. 3-4 Tage „alt“ oder besser getrocknet ist. Dieser Hefezopf wird in dicke Scheiben geschnitten und in eine Mischung aus süßer Milch und Ei getunkt. In Butter ausgebacken, verwandeln sich die trockenen Stückchen in super saftige und flaumige Stückle, mit einer knusprigen Hülle. Dazu schmeckt alles was fruchtig, schokoladig oder sahnig schmeckt. Vielleicht noch ein paar Kugeln Eiscreme dazu und fertig ist der Gaumenschmaus.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für den „**Gebratener Hefezopf aus der Pfanne**“:

### Zutaten

- 400 g Hefezopf am Stück (1-3 Tage alt oder über Nacht geschnitten stehen lassen)
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- Nach Belieben: 1-2 EL Zucker oder Honig
- Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestreuen
- Extra: frische Früchte der Saison (z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren)

## **Zubereitung**

Den Hefezopf in dicke Scheiben schneiden (ca. 3-4 cm dick).

In einem tiefen Teller die Eier mit Milch und Zucker verquirlen.

Die Scheiben in die Mischung tunken, damit sich diese vollsaugen.

Die Scheiben in heißem Butterschmalz beidseitig knusprig braten.

Noch heiß mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Früchten servieren.

**Tipp:** Dazu schmecken frische Beeren oder Eiscreme.