

Unser Rezept zum Faschingsdienstag – die süße Versuchung



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
- Zimtucker 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.
- Im heißen Butterschmalz beidseitig ausbacken.
- Nach Belieben mit Zimtucker bestreuen.

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.