

Gebratener Hefezopf aus der Pfanne mit Beeren



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.