



## SEMMELSCHMARREN



### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 8 Semmeln altbacken
- 3/8 l Milch 1,8% Fett
- 4 Eier
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Butter zum Backen
- Zimtzucker

### **Zubereitung:**

- Semmeln in 3cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Milch, Eier und Vanillezucker verquirlen und über die Semmelwürfel gießen, gut vermischen, mit einem Teller abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.
- In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und darin den Semmelschmarren knusprig braun backen.

### **Tipp!**

Als Beilage dazu schmeckt 1 Glas Milch und / oder Kompott nach Wahl ausgezeichnet.