

Rezept

Semmelschmarrn

Ein Rezept von Semmelschmarrn, am 18.07.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------|
| 150 g Brötchen (Semmeln, vom Vortag, auch fein:
Baguette) | 1 Vanilleschote |
| 2 Eier (M) | 1/4 l Milch oder Sahne |
| 2 EL Zucker | 3 EL Butter |
| 4 cl Whisky (nach Belieben) | 1 Msp. Zimtpulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Brötchen halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

3. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch oder Sahne mit Vanillemark erwärmen, mit Eiern verquirlen und über die Brötchen gießen. Zudecken und 20 Min. einweichen.

4. Dann eine große beschichtete Pfanne erhitzen, die Hälfte der Butter hineingeben und zerlassen. Semmelmasse in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. stocken lassen.

5. Semmelmasse mit zwei Gabeln in große Stücke reißen und in 3-4 Min. goldbraun braten, wenden. Übrige Butter dazugeben, die Schmarrnstücke in weiteren 3-4 Min. auch auf der anderen Seite bräunen.

6. Den Zucker und den Zimt mischen und gleichmäßig über den Semmelschmarrn streuen, vorsichtig untermengen. Sobald der Zucker schmilzt und beginnt zu karamellisieren, nach Belieben mit Whisky ablöschen und kurz einkochen lassen.

7. Semmelschmarrn auf Teller verteilen und servieren. Dazu passen Kompott (z. B. Aprikosenkompott), Apfelmus oder klein geschnittene frische Früchte.