

KARAMELLISIERTER SEMMELSCHMARREN

Zutaten (4 Portionen)

8 Semmeln, Weißbrot (vom Vortag oder älter)

Ca. 750 ml Milch

5 Eier

1/2 Packung Vanillezucker

1 TL Zimt

80 g Rosinen, geriebene Zitroschale

120 g Butter oder Magarine

100 g Staubzucker

Zubereitung

Semmel, Weißbrot in fingerdicke, mundgerechete Scheiben schneiden, in Schüssel geben. Milch, Eier, Zitroschale und Vanillezucker verrühren, über Semmelmasse leeren oder Semmel durch Eiermilch ziehen. Auf Backblech (Pfanne) mit geschmolzener Butter gleichmäßig verteilen. Rosinen dazugeben, etwas mit Staubzucker bestreuen. Entweder im Rohr, bei ca. 200 Grad 25 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden, oder am Herd bräunen, wenden und zerpfücken, mit Zimt-Zucker bestreuen, anrichten. Dazu Apfelmus oder Zwetschkenröster reichen.