

Zwetschgenbavesen

ZUTATEN

Powidl

1 Kg Zwetschken

Zwetschgenbavesen

4 altbackene Semmeln
(8 Scheiben Weißbrot
oder 8 Scheiben vom

Butterzopf)

2 Eier

0,2 L Milch

Powidl

Bratöl oder

Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Für den Powidl gewaschene Zwetschgen entsteinen und in einen flachen Bratentopf geben. Bei 180°C im Ofen ca. 2-3 Stunden eindampfen lassen. Dabei öfters umrühren. Heiß in Schraubgläser füllen.

Die Eier mit der Milch verrühren. Semmeln in Scheiben schneiden, mit Powidl bestreichen und zwei Scheiben mit dem Powidl auf der Innenseite wieder zusammenklappen.

In die Milch-Eier-Mischung tauchen. Anschließend in einer Pfanne das Fett erhitzen und die Povesen darin schwimmend golden herausbacken.

In Zucker wälzen und hineinbeißen.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung
Genussregion Niederbayern

