rien

gedreht: Die
ngewöhnliche
esondern Verar-
ng wird ein Blatt
k gewickelt –
es Röhrchen
rn Länge. „Mit
ja besonders
der auch an-
agt Letizia

ardinien.
t und tra-
nordafri-
nsatz
n. Seit
eisen
was
lkü-
mu-

Jede Woche Rezepte oder Küchentipps

Zwetschgenbavesen

Süße Spezialität von der Kirchweih

Zwetschgenbavesen sind zwar eine bayerische (Kirchweih-) Spezialität, aber besser noch als die altbackenen Semmeln eignet sich Baguette als vom Vortag. Den Tipp habe ich von der Christl vom Teufelsrad auf der Wiesn. Sie macht für meinen Geschmack die besten Bavesen überhaupt. Aber ich bemühe mich, ihren möglichst nahe zu kommen.

Zutaten für zwei Personen

- 4 ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben Baguette vom Vortag
- 125 ml Milch
- 2 EL Zwetschgenmus
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 5 EL Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Butterschmalz zum Ausbacken

Bevor es mit dem Braten losgeht, vermische ich einer Schüssel das Ei mit einem EL Mehl und der Messerspitze Backpulver, gebe die Milch in eine zweite kleine Schüssel und vermische den Zucker in einem tiefen Teller mit dem Zimt. In einer Pfanne erhitze ich das Butterschmalz; währenddessen bestreiche ich zwei Scheiben Baguette mit je einem EL Zwetschgenmus und bedecke sie mit den zwei anderen Scheiben.
Diese Doppeldecker lege ich in die Milch, bis sie sich vollgesogen haben, ziehe sie danach durch die Eimasse und gebe sie sofort in die Pfanne, um sie im Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun auszubacken. Wenn es soweit ist, nehme ich die Bavesen heraus, lasse sie auf einem Küchenpapier etwas abtropfen und lege sie noch heiß in den Zimtzucker.
Guten Appetit!

Hans Jörg Bachmeier (52) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.