

Gebackene Milch

Zutaten:

1 EL Butter
500 ml Milch
100 g Mehl
100 g Zucker
1/2 Vanilleschote od. Vanillezucker
2 Eier
100 g Semmelbrösel (von alten Semmeln)
125 ml Öl
Zimt und Zucker



Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen, Milch dazu gießen.
Zucker, Mehl und die Vanille begeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einmal aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. 1 Ei einrühren.
Eine flache Auflaufform mit etwas Öl auspinseln und die Masse einfüllen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Die Masse am nächsten Tag in quadratische Stücke schneiden, das zweite Ei in einer Schüssel verquirlen, die Stücke darin wenden und mit den Semmelbröseln panieren.
Das Öl erhitzen und die Milchstücke von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf einem schönen Teller anrichten und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Quelle:

Das ist doch noch gut! Vom Rest! zum Rezept – Das schlaue Oma-Kochbuch