

Semmelschmarrn mit Blaubeeren

Zubereitungszeit: 20 Minuten und 20 Minuten Ruhezeit

Niveau: einfach

Zutaten für 1 Portion (1-2 gingen auch, wenn es kein Hauptgang ist):

125 g Blaubeeren (frisch oder TK)

1,5 helle Semmeln/Brötchen vom Vortag (75 g)

125 ml Weihenstephan Milch

1 Ei

2 EL Weihenstephan Butter

1 Prise Zimt

1 EL brauner Zucker

1 EL Kokosflocken

1. Blaubeeren waschen, gut abtropfen lassen. Semmeln halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Milch leicht erwärmen, mit dem Ei verquirlen und über die Semmeln gießen. Zudecken und 20 Minuten ruhen lassen.

2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Hälfte der Butter darin aufschäumen. Semmelmasse zugeben, in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten stocken lassen. Den Semmelschmarrn mit zwei Gabeln in große Stücke reißen, goldbraun braten, wenden. Restliche Butter zugeben und 3-4 Minuten fertigbraten.

3. Zimt, Zucker und Kokosflocken über den Schmarren streuen, vorsichtig mischen. Sobald der Zucker schmilzt und beginnt zu karamellisieren, Blaubeeren zugeben, vorsichtig umrühren und gleich servieren, sobald die Beeren heiß sind.

Tipp:

Dazu passt ein Glas gekühlte Weihenstephan H-Milch – und auch geschlagene Sahne.