

# Zwetschgen-Bavesen

## Für 2 Personen

4 Scheiben Weißbrot	3 EL Pflaumenmus	3 EL espressopulver
100 ml Milch	2 Eier	1 TL Butterschmalz
1 EL Zimtpulver	2 TL Puderzucker	1 EL Zucker

Die Eier verquirlen. Das Pflaumenmus mit dem Zucker und dem Zimt vermengen und jeweils fingerdick zwischen zwei Scheiben Weißbrot streichen. Die Ränder der Brotscheiben mit der Milch tränken und im Ganzen durch die Eimasse ziehen. Nun die Zwetschgenbavesen in Butterschmalz rundum ausbacken. Währenddessen Espresso aufsetzen. Die Zwetschgenbavesen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Dazu den Espresso reichen.

Irmi Brey am 25. Februar 2010