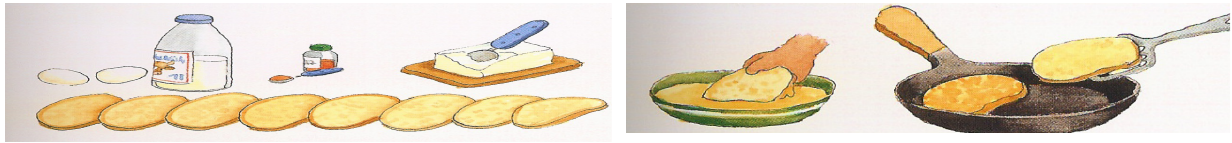


Profi-Kochschule



Marcellas Kinderrezept

Ich selbst bin zwar kein Kochprofi, aber so einige Rezepte habe ich auch auf Lager von denen meine Freunde begeistert sind.

WENTELEEFJES AUS DEN NIEDERLANDEN

Das heißt übersetzt „sich drehende Hündchen“ und ist bei uns bekannt als „Arme Ritter“. Für den großen Hunger bei kleinen Essern empfohlen, getestet auf dem Geburtstag von Marcellas Patenkind.

Dazu brauchst Du:

2 Eier, 1/2 l Milch, 1 TL Zimt, 4 EL Butter, 8 Scheiben Weißbrot

Dazu gibt es:

Marmelade, braunen Zucker oder Zimtzucker

So wird's gemacht:

- Eier aufschlagen und in einer Rührschüssel mit Milch und Zimt verrühren. Danach Eiermasse in einen Suppenteller gießen.
- Backofen auf 100 °C vorheizen.
- 1 EL Butter in der Bratpfanne schmelzen lassen.
- Alle Brotscheiben der Reihe nach in der Eiermasse gut durchtränken.
- Immer 2-3 Brotscheiben in die Bratpfanne legen und bei mittlerer Hitze von der unteren Seite braten. Ist diese Seite goldbraun, werden die Brotscheiben mit einem Pfannenwender gedreht und auf dieser Seite gebraten.
- Die fertig gebackenen Wenteleefjes auf einen Teller in den vorgeheizten Backofen stellen, damit sie warm bleiben.
- Tipp: Die heißen Wenteleefjes mit Marmelade bestreichen oder am allerbesten schmecken sie mit Zimtzucker bestreut.

Na denn, guten Appetit!!

