

# Blinder Fisch

## Zutaten | 4 Portionen

12	Zwiebäcke
200 ml	Milch
2	Eier
	Butter zum Braten

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- 8 Zwiebäcke etwa 5 Minuten in der Milch einweichen.
- In der Zwischenzeit die Eier verquirlen und die restlichen Zwiebäcke zerbröseln.
- Die eingeweichten Zwiebäcke erst durch die verquirlten Eier ziehen und anschließend in den Zwiebackbröseln wenden. Brösel gut festdrücken.
- Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebäcke goldbraun braten.
- Rest der Milch und der verquirlten Eier mischen, über die gebackenen, heißen Zwiebäcke gießen und kurz stocken lassen. Anschließend heiß servieren.

## Tipp:

Dazu schmeckt Himbeersirup und Vanillesoße.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 205 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
555 kcal	9,96 g	94,2 g	17,6 g	128 mg