Marillen Spatzen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

700 G	zerkleinerte Marillen
300 G	glattes Mehl (ich nehme die halbe Menge Dinkel Vollkornmehl)
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
200 ML	heiße Milch
	Butterschmalz
	Staubzucker zum Bestreuen
	Vanilleeis nach Belieben

Zubereitung

1. Zerkleinerte Marillen mit Mehl, Zucker, Vanillezucker vermischen.
2. Mit der heißen Milch aufgießen und gut vermengen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
4. Kleine Häufchen einlegen und leicht flach drücken.
5. Auf beiden Seiten goldbraun backen.

   Nicht zu heiß!!!
6. Die Marillen Spatzen werden mit Staubzucker bestreut
   und mit etwas zerlassener Butter verfeinert
7. Besonders gut schmeckt eine Kugel Vanilleeis dazu.

SEMINAR BÄUERINNEN