



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## "Rabanadas" Dessert

Zutaten für 4 Personen:	
	1 Baguettebrot (vom Vortag)
1 Liter Milch	1 Schnapsglas Portwein
4 Eier	½ Liter Pflanzenöl
1 Stg Zimt	500 g Zucker
1 Streifen Zitronenschale	50 g Zimtpulver

### Zubereitung:

Das angetrocknete Baguette Brot in fingerdicke Scheiben schneiden.

Zimtstange, Zitronenschale und reichlich Zucker (so dass die Milch Süß ist) sowie den Spritzer Portwein (ein Likörglas) in die Milch geben und erhitzen. Eier in einem Suppenteller zerschlagen. In einem anderen Suppenteller Zucker und Zimtpulver (10:1) vermischen. Je 3 - 4 Brotscheiben auf einem tieferen Teller verteilen und mit der heißen Milch übergießen.

In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die in Milch getränkten Brotscheiben nach einander mit beiden Seiten ins Ei legen und danach in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Aus der Pfanne nehmen und in die Zucker-Zimt-Mischung legen. Wenden. Fertige "Rabanadas" in eine Auflaufform schichtweise legen, damit diese eigenen Saft entwickeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer