

Khubz ma´Zaitun (Olivenbrot)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen
Schmarren
Kipfel
Österreich.

8 Kipfel
0,18800 l Milch
20 g Zucker
30 g Rosinen
Vanille
Zimt
80 g Butter

Die Kipfel werden blättrig geschnitten. Milch, Eier, Zucker, Vanille und Zimt gut verrührt und abgeschlagen über die Kipfel gießen. Diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form geben, mit Rosinen bestreuen und etwa 25 Minuten im Rohr langsam backen. Mit einer Gabel zerreißen, anrichten und mit Zucker bestreuen. Wird mit Zwetschkenröster oder mit einem Kompott serviert. Statt Kipfel kann man auch Semmeln (vom Vortag) verwenden. Auch dieser Semmelschmarren wird mit Zwetschkenröster serviert.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.512