

Gefüllte Milchbrötchen

(für 2 Personen)



2 Eier 75 ml Milch	Verquirlen
4 Milchbrötchen (á ca. 40 g) 4 EL Pflaumenmus	In die Milchbrötchen längs je eine Tasche schneiden und mit je 1 EL Pflaumenmus füllen
2 EL Butterschmalz	In der Pfanne erhitzen
	Brötchen in die Eiermilch tauchen, kurz abtropfen lassen und im heißen Schmalz unter Wenden 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und abtropfen lassen
½ Päckchen Vanille-Soßenpulver (ohne Kochen) 150 g Schlagsahne 50 ml Milch	Ca. 3 Minuten glatt rühren Soße kalt stellen
Puderzucker Zimt	

- Milchbrötchen auf Teller geben, mit
- Puderzucker und Zimt bestreuen
- Vanillesoße dazu reichen

