

Semmelauf

Zutaten

- 4-5 alte Semmeln
- 250ml Milch
- 40g Butter
- 70g Zucker
- 3 Eigelb
- 4 Tropfen Zitronenaroma
- Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 3 Eiweiß
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung

- Semmeln in Würfel schneiden
- Heiße Milch darüber gießen und quellen lassen
- Masse glattrühren
- Aufgewärmte Butter schaumig rühren
- Zucker, Eigelb, Zitronenaroma, Salz und Backpulver und Semmel-Masse dazugeben
- Eiweiß steif schlagen und unterheben
- Masse in eingefettete und mit Semmelbröseln ausgekleidete Form geben und Semmelbrösel oben drauf streuen

Backofen 215 Grad ca. 45 Minuten