



# Brotpfannekuchen

## Zutaten:

500 g Altes Weißbrot  
40 g Butter  
6 Eier (getrennt)  
1 Eßl. Milch  
100 g Korinthen  
(dürfen fehlen)  
abgeriebene Zitronenschale  
1 Messerspitze Zimt  
Fett zum Braten

## Zubereitung:

Das Weißbrot zerreiben und mit der Butter und dem Eigelb verrühren. Mehl, Zimt, Zitronenschale und Korinthen zufügen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen. Kleine Kellen Teig hineingeben, so dass Plätzchen entstehen. Diese von beiden Seiten goldbraun backen.

Man isst sie heiß, überträufelt sie mit Apfel- oder Rübenkraut und trinkt dazu Milchkafee.