

## BrotRestlRezepte



## Pommes mit „Ketchup“

### Deine Zutaten:

altes Weißbrot, Semmerln oder auch Kipferl, Striezel (ca. 10-12 Scheiben),  
1/4 l Milch, 3 Eier, 2 EL Vanillezucker, 15 dag Kokosflocken, etwas Öl oder

Butterschmalz zum Braten

Für das Erdbeer-Ketchup: 1/2 kg Erdbeeren, Kristallzucker nach Geschmack,  
etwas Zitronensaft

### Los geht's:

Verquirlie in einer großen Schüssel die Eier mit Milch und dem Vanillezucker und  
bereite Dir einen Teller mit den Kokosflocken vor.

Schneide das Gebäck mit Hilfe Deiner Eltern wie Pommes in ca. 1 cm breite  
Streifen. Tauche die Brotstäbchen in die Eiermilch, lass sie ein bisschen  
vollsaugen und wälze sie anschließend in den Kokosflocken.

Gemeinsam mit Deinen Eltern erhitzt Du das Öl und brätst darin deine Pommes  
goldgelb. Danach kurz zum Abtropfen auf ein Stück Küchenrolle legen.

Für das Erdbeer-„Ketchup“ pürierst Du die gewaschenen Erdbeeren und  
schmeckst sie mit Zitronensaft und Kristallzucker ab. Nun sind Deine „Pommes  
mit Ketchup“ fertig! Wir wünschen Dir gutes Gelingen!

## VielfreudebeimGenießen