

KOLM

Die Bäckerei.

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:

Verquirle 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!

BROTRESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

