

Rezept Eierkuchen nach Uromas Art

Zutaten:

1 altbackenes Brötchen
2 Eier
3 EL Milch
etwas Butterschmalz oder Butter
etwas Salz

Zubereitung:

Das Brötchen mit einem starken Messer in möglichst dünne Scheiben aufschneiden, und diese in einen tiefen Teller, oder eine flache Schüssel geben. Die Eier mit der Milch gut verrühren, und diese Mischung über die Brötchenscheiben verteilen, kurz unterheben damit die Eiermischung möglichst gut verteilt ist. Das Gefäß bedecken und eine Stunde stehen lassen.

Das Schmalz bei geringer Temperatur in der Pfanne zerlassen. Dann die Masse etwas salzen, leicht untereinander heben, in die Pfanne geben, bedecken, und schön gelb backen.

Wenn die eine Seite schön gelb ist vorsichtig wenden, und zugedeckt die zweite Seite ebenfalls goldgelb backen.

Das wichtigste bei diesem Eierkuchen ist das ganz langsame backen bei geringer Hitze.

Zurück zu den Eierspeisen