

Oktoberfest-Rezepte - Zwetschgen-Haselnuss-Bavesen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Haselnuss

Zutaten

Für 8 Stück

Für die Haselnuss-Sauce:

400 ml Milch

1 Pck Vanillezucker

20 g Speisestärke

100 ml VERPOORTEN EDITION Oktoberfest Haselnuss

Etwas Frischhaltefolie

Für die Zwetschgen-Haselnuss-Bavesen:

16 Scheiben Weißbrot

8 TL Pflaumenmus

8 TL Nutella

3 Eier

75 g Mehl

375 ml Milch

50 ml Sahne

1 Pck Vanillezucker

4 EL Zucker

1 TL Zimt

Butterschmalz zum Braten



Zubereitung

Mmmh, als wäre man auf dem echten Oktoberfest! Unsere Zwetschgen-Haselnuss-Bavesen sind so herrlich schokoladig und fruchtig, dass wir einfach nicht genug von diesem leckeren Oktoberfest-Rezept bekommen können. Die sollten auf Eurem Oktoberfest zuhause auf keinen Fall fehlen!

Für die Haselnuss-Sauce Speisestärke mit 3 EL der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf mit Vanillezucker aufkochen. Die Speisestärke unter Rühren zur Milch in den Topf geben und nochmal kurz aufkochen. Von Herd nehmen und unter Rühren ca. 2 Minuten etwas abkühlen lassen. VERPOORTEN EDITION Oktoberfest Haselnuss unterrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und zur Seite stellen.

Für die Bavesen die Ränder vom Weißbrot dünn abschneiden. Auf 8 Scheiben je einen TL Pflaumenmus und einen TL Nutella streichen. Brote mit je einer weiteren Scheibe bedecken und andrücken.

Das Mehl mit 1 Prise Salz mischen. Nach und nach unter ständigem Rühren erst die Milch und dann die Sahne mit dem Mehl vermengen. Vanillezucker und Eier verquirlen und unter die Milchmischung rühren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Je nach Pfannengröße können 2 – 3 Bavesen gleichzeitig gebraten werden. Hierfür die Brote in die Ei-Milch-Mischung geben und kurz durchziehen lassen. Anschließend portionsweise im heißen Fett auf jeder Seite ca. 1-2 Minuten goldbraun braten. Herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Zucker und Zimt mischen. Die Bavesen damit bestreuen und warm mit Haselnuss-Sauce servieren.

[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Zwetschgen-Haselnuss-Bavesen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Haselnuss](#)

Oktoberfest-Rezepte - Zwetschgen-Haselnuss-Bavesen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Haselnuss

[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Zwetschgen-Haselnuss-Bavesen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Haselnuss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de