

## SPANISCH

**Leche frita***Gebratene Puddingschnitten*

Für 4–6 Personen

**1 Zitrone bio****5 dl Milch****4 EL Zucker****1 Vanilleschote****60 g Butter****160 g Mehl****4 Eigelb****Erdnussöl** für die Form und zum Braten**2 frische Eier****Mehl** zum Wenden**Paniermehl** zum Panieren**¼ TL Zimtpulver****2 EL Zucker****¼ Wassermelone****Pfefferminze** für die Garnitur

**1** Zitronenschale fein abreiben. Mit Milch, Zucker und halbiert Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und absieben.

**2** Butter in einer weiten Pfanne schmelzen. Mehl einrühren. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Ausgekühlte Milch langsam dazurühren. Auf kleiner Hitze unter kräftigem Rühren in ca. 5 Minuten zu einer festen Creme einkochen. Vom Herd nehmen. Eigelb nacheinander darunter rühren. Eine flache Form mit Öl auspinseln. Creme in die Form geben. Glattstreichen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

**3** Masse in Quadrate schneiden. Eier verquirlen. Puddingschnitten im Mehl wenden und durch die Eimasse ziehen. In Paniermehl wenden. Beidseitig in wenig Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker vermischen. Puddingschnitten rundum damit bestreuen. Wassermelone in Schnitze schneiden. Alles auf Tellern anrichten. Mit Minze garnieren. Kalt oder warm servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten  
+ 4 Stunden kühlstellen

Ganze Menge ca. 71 g Eiweiss,  
125 g Fett, 234 g Kohlenhydrate,  
9800 kJ/2350 kcal

