

# "Latte Dolce Fritto"

**Gebackene süße Crème**



Zutaten:

8	<i>Eier</i>
1 unbehandelte	<i>Zitrone (abgeriebene Schale)</i>
100 Gramm	<i>Zucker</i>
1	<i>Vanilleschote</i>
1 Liter	<i>Milch</i>
150 Gramm	<i>Mehl</i>
8 Esslöffel	<i>Semmelbrösel</i>

Öl zum Frittieren und Zimt und Zucker zum bestreuen

Zubereitung:

1. 4 Eier trennen
2. in einem rundwandigen Topf 4 Eigelb mit den 4 restlichen ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und 100 g Zucker kräftig verquirlen
3. nach und nach abwechselnd 1 l Milch und 150 g Mehl untermischen
4. alles gründlich verrühren, bis eine schöne glatte Masse ohne Klümpchen entsteht
5. Mischung 30 Min. quellen lassen
6. danach unter ständigem Rühren allmählich zum Kochen bringen (am besten funktioniert das in einem Simmertopf oder im Wasserbad)
7. einmal kurz aufkochen, vorn Herd ziehen und gut ausquellen lassen
8. Masse in eine kalt ausgespülte flache Form oder ein Blech mit Rand geben
9. 2 cm hoch gleichmäßig glatt ausstreichen
10. völlig auskühlen lassen erstarrte Crème mit einem Messer in Rauten oder Rechtecke von etwa 5 cm Kantenlänge schneiden
11. Eiweiß mit einer Gabel gut verquirlen Rauten einzeln durchziehen und in den Semmelbröseln wenden
12. reichlich Öl in einem Topf sehr heiß werden lassen
13. panierte Rauten vorsichtig hineingeben, goldbraun ausbacken
14. auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit Zimt und Zucker bestreuen, sofort servieren.