

## Gebackene Schnitten

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Laib Pauerobrot, Schweineschmalz;  
für den Backteig: 150 g Mehl, Salz, 3 Eier,  
Milch nach Bedarf.

### Zubereitung:

Pauerobrot wird in nicht zu große  
Schnitten zerlegt und in einen Teig  
getaucht, den man aus Mehl, Salz,  
Eiern und Milch bereitet. Die in diesem  
Backteig getauchten Brotschnitten  
werden in heißem Schmalz auf beiden  
Seiten gebacken.

Die Schnitten dienen vor allem als Beilage  
zu dem Innviertler Gesottenen.

