



Schnitzel mit Cornflakespanade

Zutaten:

5 Putenschnitzel (oder Schweineschnitzel)

150g Cornflakes (zuckerfrei)

2 Eier

Mehl aus dem Streufix

Salz, Pfeffer

Fritten Frieda von Edelschmaus

2 EL Omas Butter Öl

Zubereitung:

Ofen auf 230 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel eventuell in kleinere Stücke schneiden, oder im Ganzen auf beiden Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Wir lieben sie auch gewürzt mit Fritten Frieda von Edelschmaus.

Anschließend beide Seiten gut mit Hilfe des Edelstahl Streufixes bemehlen.

Die zwei Eier aufschlagen und mit einer Gabel gut in einem Suppenteller verquirlen.

Cornflakes in den Mixtopf geben und 3 Sek/St 5 zerkleinern, und in einen flachen Teller umfüllen.

Nun wendet man die Schnitzel zuerst in Ei und dann in den Cornflakes.

Den Großen Ofenzauberer nun mit Omas Butter Öl einstreichen. Man braucht wirklich ganz wenig Fett. Die panierten Schnitzel in den Ofenzauberer legen.

Nun kommt der wichtigste Schritt: Mit dem Silikonpinsel werden die Schnitzel nun an jeder Stelle mit dem Butter Öl betupft. Das ist wichtig, weil die Schnitzel sonst trocken werden.

Schnitzel ca. 15 Minuten in den heißen Ofen schieben.