

Rezept Arme Ritter

Rezept Arme Ritter

Eine leckere Nachspeise, aber auch ein tolles Frühstück.

Zutaten:

150 ml Milch

1 Ei

2 Teelöffel Zucker

120 Gramm Weißbrot

Salz

40 Gramm Butterschmalz

4 Esslöffel Paniermehl

1 Teelöffel Zimt

2 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Das Weißbrot in etwas dickere Scheiben aufschneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch mit dem Ei, dem Salz und 2 Teelöffel Zucker verrühren, über die Weißbrotscheiben gießen, diese sollen sich mit der Milch-Eier-Masse gut vollsaugen.

Das Paniermehl auf einen Teller geben und die Armen Ritter mit beiden Seiten darin wälzen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die panierten Weißbrot-Scheiben goldbraun braten.

Die Armen Ritter aus der Pfanne nehmen, 2 Esslöffel Zucker mit Zimt vermengen und über das Weißbrot streuen.

Zu den Armen Rittern passt warme Vanillesauce hervorragend.

Dieser ist sehr kräftig im Geschmack und passt ideal.

Die Tassen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 7 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun geworden ist.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)