



Luftig und lecker

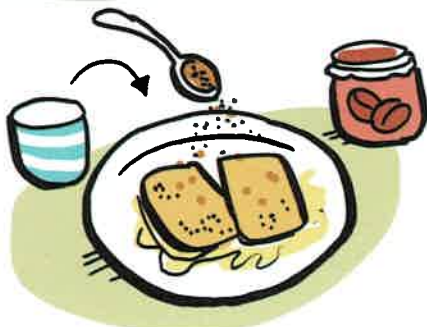
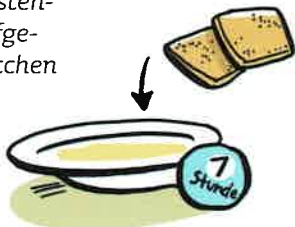
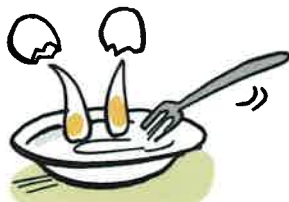
Arme Ritter

Zutaten:

- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- 200 ml Milch
- 2 Scheiben altes Kastenweißbrot oder 2 aufgeschnittene alte Brötchen

Zum Servieren:

- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- Kompott



① Eier in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel verquirlen.

② Eine kleine Prise Salz, Zucker und Vanillezucker einrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

③ Die Brot- oder Brötchenscheiben in die Eier-Zucker-Milch-Mischung legen und eine Stunde ziehen lassen, bis sie sich vollgesogen haben und weich sind.

④ In einer Pfanne einen Esslöffel Öl und einen Teelöffel Butter auflösen.

⑤ Die Brötchenscheiben in die heiße Pfanne geben und goldbraun anbraten. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen!

⑥ Servieren: Drei Esslöffel Zucker mit einem Teelöffel Zimt vermischen.

⑦ Die Armen Ritter mit der Zimt-und-Zucker-Mischung bestreuen und warm servieren. Wer mag, isst ein Kompott dazu.

