

Arme Ritter

Für 2 Personen

4 Weißbrotscheiben	50 g Erdbeeren	50 g Brombeeren
1 säuerlichen Apfel	4 EL Zucker	200 ml Sahne
200 ml Milch	50 g Butter	4 Eier
30 g Puderzucker	30 ml Ahornsirup	1 Prise Zimt
1 Prise Salz		

Die Milch und die Sahne in eine Schüssel geben und zusammen mit den Eiern zu einer einheitlichen Masse verrühren. Den Zucker mit einer Prise Zimt und mit einer Prise Salz vermischen und dazugeben. Das Ganze nun gut vermengen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Brotscheiben in die Masse geben und mehrmals darin wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotscheiben hineingeben und von beiden Seiten goldbraun braten. Die Erdbeeren vom Grün befreien und je nach Größe vierteln oder halbieren. Den Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die noch warmen Brotscheiben mit den Erdbeeren, den Brombeeren und den Apfelspalten auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Ahornsirup garnieren.

Christoph Lenger am 15. Juli 2010