

Rostige Ritter mit beschwipsten Beeren

Für zwei Personen

100 g Brom-, Him-, Heidelbeeren	2 altbackene Brötchen	70 g Zucker
1 TL Zimt	2 Eier	40 ml Kirschwasser
300 ml Milch	Salz, Paniermehl	Butterschmalz

Die Beeren mit Kirschwasser beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker vermischen. Die Brötchen in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Milch mit den Eiern, einem Esslöffel Zucker und einer Prise Salz vermengen. Dies Gemisch über die Brötchen geben und einige Minuten durchziehen lassen. Die Brötchen aus der Mischung nehmen, etwas abtropfen lassen und in dem Paniermehl wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die rostigen Ritter darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und auf die rostigen Ritter streuen. Die Beeren neben den rostigen Rittern anrichten und servieren.

Heiko Hoffmann am 13. September 2012