

Rostige Ritter mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die rostigen Ritter:

2 trockene Brötchen	Butter	4 Eier
500 ml Milch	3 EL Zucker	1 EL Zimt

Für die Vanillesauce:

2 Eier (Eigelbe)	200 ml Sahne	20 g Zucker
10 g Speisestärke	1 Vanilleschote	

Für die rostigen Ritter:

Die Eier mit Milch vermischen. Von den Milchbrötchen die Kruste abreiben und in dem Milch-Eiergemisch ziehen lassen. Diese dann herausholen, vorsichtig ausdrücken und in einer Pfanne in Butter goldbraun auf beiden Seiten anbraten. Anschließend in Zimt und Zucker wälzen.

Für die Vanillesauce:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Vanilleschote in 170 ml Sahne und Zucker bis kurz vorm Aufkochen erhitzen. Rest der Sahne hinzugeben, Schote herausholen und die Eigelbe hinzufügen. Mit etwas Speisestärke abbinden und nochmals erhitzen, bis die Sauce fertig ist. Zusammen mit den rostigen Rittern servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 28. November 2019