Österreichischer Armer Ritter

Für vier Portionen

4 Eier	300 ml Most (z.B. Apfelmost)	4 EL Powidl (Zwetschgenmus)
8 Scheiben Weizentoastbrot	500 g Butterschmalz	Puderzucker

Die Eier in einer flachen Schale verquirlen. Den Most ebenfalls in eine flache Schale füllen. Das Powidl auf vier Toastscheiben verteilen und mit einer weiteren Scheibe belegen. Die Ränder gut andrücken. Die Toastscheiben von beiden Seiten kurz in den Most legen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen.
Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Scheiben nacheinander (je nach Größe der Pfanne) im heißen Schmalz goldbraun ausbacken. Die Armen Ritter auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Elena Uhlig am 23. Januar 2016