

# Herzige Arme Ritter mit Erdbeeren

## Für vier Portionen

|                      |                   |                       |
|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 8 Scheiben Toastbrot | 2 Eier            | 150 ml Milch          |
| 1 EL Vanillezucker   | 2 Msp. Zimtpulver | 50 g Butter           |
| 500 g Erdbeeren      | 20 g Zucker       | $\frac{1}{2}$ Zitrone |
| 200 ml Schlagsahne   | 30 g Puderzucker  | Minze                 |

Aus den Toastscheiben Herzen mit einem Herzausstecher ausstechen. Die Reste der Toastscheiben können zu Semmelbröseln verarbeitet werden. Eier, Milch, Vanillezucker und Zimt in einer Auflaufform verrühren und die Toastherzen darin zwei bis drei Minuten einlegen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastherzen darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbraten. Nach Bedarf im 80 Grad heißen Ofen warm halten. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und die Hälfte davon in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und fein pürieren. Die Schlagsahne steif schlagen, dabei den Puderzucker zuletzt unterschlagen. Zum Anrichten die Herzen mit den Erdbeerscheiben auf Tellern verteilen. Mit der Sahne und der Erdbeersauce verzieren. Minzeblätter von den Stielen zupfen und anlegen.

Horst Lichter am 10. Mai 2014