

Armer Ritter mit Pflaumen-Kompott

Für 4 Personen

Für die Armen Ritter:

8 Sch. altback. Weißbrot	$\frac{1}{2}$ Liter Milch	3 EL Zucker
2 Eier	1 Prise Salz	1 EL Butterschmalz

Für das Kompott:

300 g Pflaumen	1 EL brauner Rum	3 EL Zucker
1 TL Zimt	Minze	

Die Pflaumen entkernen und in einem Topf zusammen mit Zucker, Zimt und Rum für ca. 10 Minuten zu einem Kompott einkochen.

Die Eier mit Milch, Zucker und einer Prise Salz verquirlen. Die Brotscheiben darin eintunken und in einer Pfanne mit Butterschmalz kross ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen, dann die Armen Ritter mit dem Pflaumenkompott anrichten und mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 12. Dezember 2020