

## Arme Ritter mit Apfelmus

### Für 2 Personen:

3 Äpfel	50 ml Apfelsaft	2-3 EL Zucker
2 Scheiben Weißbrot	2 Eier	80 ml Milch
1 Spur Sahne	2-3 EL Butter	4 EL Bratöl-Butter
1 Spur Ahornsirup	1-2 EL Hensslers Süsser Traum	

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Äpfel zusammen mit 2 EL Zucker und Apfelsaft in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten weich köcheln.

In der Zwischenzeit 1 EL Butter bei hoher Hitze in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun ist. Brotscheiben kurz in der braunen Butter wenden und dann wieder aus der Pfanne nehmen.

Eier, Milch, 1 EL Zucker und Sahne in einer Auflaufform vermengen. Die Brotscheiben in die Milch-Ei-Mischung legen und von beiden Seiten damit vollsaugen lassen.

Die vollgesogenen Brotscheiben in heißem Bratöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten.

Äpfel mit einem Stabmixer zu Apfelmus pürieren 1-2 EL Butter und Süssten Traum zum Brot in die Pfanne geben, die Brotscheiben darin schwenken, immer wieder wenden und mit der süßen Butter vollsaugen lassen.

Brote auf Tellern anrichten. Die Brote mit Puderzucker bestäuben und mit Ahornsirup beträufeln, Apfelmus dazu reichen.

Steffen Henssler am 29. Juni 2023