

Arme Ritter

Für 4 Personen

2 Eier (Kl. M) 150 ml Schlagsahne 2 Sch altbackener Christstollen (4–5 cm dick)
2–3 El Butterschmalz 1–2 El Puderzucker 1 Stiel Minze

Eier und Sahne in einer Form verquirlen. Stollenscheiben diagonal halbieren und in der Eiersahne 10 Minuten ziehen lassen. Dabei einmal wenden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Stollenscheiben abtropfen lassen und ca. 2–3 Minuten von jeder Seite darin braten. Kurz abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Bratapfel und mit Minze garniert servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010