

Arme Ritter

Für 4 Personen

2 Brötchen vom Vortag 200 ml Milch 2 Eier
50 g Pflaumenmus 40 g Butterschmalz 3 EL Zucker
1/2 TL Zimt

Die Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die harte Kruste ablösen.

Milch in einen tiefen Teller oder eine flache Auflaufform geben, ebenfalls die Eier in einen tiefen Teller geben und verquirlen.

Die Brotscheiben kurz in der Milch einweichen, die Hälfte der eingeweichten Brotscheiben mit Pflaumenmus bestreichen, jeweils eine unbestrichen Brotscheibe darauf drücken. Die gefüllten Brotscheiben im verquirlten Ei wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Brotscheiben darin portionsweise bei milder Hitze von beiden Seiten goldgelb braten.

Zucker mit Zimt vermischen.

Die Armen Ritter heiß servieren und mit Zimtzucker bestreut genießen.

Martin Gehrlein am 14. März 2019