Arme Ritter

Arme Ritter werden auch Profesen oder Weckschnitten genannt. In diesem simplen Rezept wird Weißbrot schmackhaft zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

8 Scheiben	Toastbrot
2 Stk.	Eier
125 ml	Milch
1 Prise	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
1 TL	Mehl
1 TL	Butter

Zubereitung

1. Für den armen Ritter Eier in einer Schüssel aufschlagen und verrühren. Die Eier mit Milch, dann Vanillezucker, Salz und Zimt sowie Mehl mit einem elektrischen Rührgerät glatt verrühren.

2. Die einzelnen Toast und Weissbrot Scheiben in die Eiermilch eintauchen und leicht einweichen. Das Brot vorsichtig in der Milch wenden.

3. Butter in eine Pfanne geben und bei mäßiger Hitze erwärmen. Ist die Butter zerlassen, werden die Scheiben in der Pfanne jeweils 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite gebraten. Frisches Obst oder Marmelade zum armen Ritter reichen.

Tipp

Alternativ zum armen Ritter, Weissbrot mit Nuss-Nougat-Creme oder Marmelade bestreichen und aufeinanderlegen - diesen reicher Ritter mit Vanillesauce servieren.