

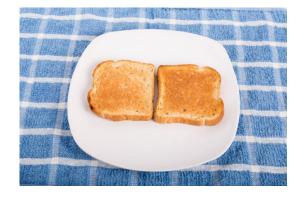
Arme Ritter

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.	<u>Eier</u>
125 ml	Milch
1 Prise	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
1 TL	Mehl
1 TL	<u>Butter</u>

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.			