

FRÜHSTÜCK

TIPP: Für gleichgroße Arme Ritter kann auch Baguette z. B. Art. 64 verwendet werden.

Arme Ritter aus Brötchenscheiben

Für 10 Portionen:

.....
5 Kaiserbrötchen, Art. 562
500 ml Milch
250 ml Sahne
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eigelb
5 Eier
20 EL Öl
110 g Butter
.....

- 1 Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker mit Eiern und Eigelben verquirlen und in eine flache Schale geben.
- 2 Die Brötchen in Scheiben schneiden und unter mehrmaligem Wenden in der Eiermilch einweichen. Gut aufpassen, dass die Scheiben dabei nicht brechen.
- 2 Etwas Öl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Brötchenscheiben hineingeben und in 4-5 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und so nach und nach alle Arme Ritter rausbraten. Mit Puderzucker bestreuen und mit frischem Obst servieren.