

Arme Ritter

Zutaten:

- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 2 alte (harte) Semmeln oder altes Baguette
- Stückchen Butter

Zubereitung:

Die Semmeln oder das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann verrühren Sie die Eier mit der Milch in einer kleinen Schüssel. Legen Sie nun die Brotscheiben in die Eiermilch und wenden diese, so dass sie beidseitig gut mit der Soße durchweicht sind. Schmelzen Sie dann das Stückchen Butter in einer Pfanne und legen Sie die Semmelstücke in die Pfanne. Backen Sie diese nun auf beiden Seiten bis sie goldgelb sind.

Tipp:

Die „Armen Ritter“ können Sie nun mit Puderzucker, Zimtzucker oder Apfelmus noch warm servieren.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Familie Wolbergs