

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Minuten
EINKAUFSKOSTEN: 10 Euro

Arme Ritter reich beschenkt

Zutaten (für 4 Personen)

Für den armen Ritter

200 g helles Brot vom Vortag oder älter

3 Eigelb (oder 2 Volleier)

80 ml Milch

Eine Prise Zimt

Eine Prise Salz

Für den Beerenschmand

120 g Schmand (Saure Sahne oder

Crème Fraiche geht auch)

1 unbehandelte Zitrone

1 vollreife Banane

40 g Zucker

Prise Salz

Zubereitung

Schritt 1 / 6

Das Brot vom Vortag in große Stücke zupfen.

Schritt 2 / 6

Eigelbe (Eier) mit der Milch, Zimt, Zucker und einer Prise Salz vermengen und das Brot ca. 15 Minuten darin einweichen bzw. einmassieren.

Schritt 3 / 6

Die Himbeeren mit der Banane, etwas Zucker, einer Prise Salz und Schmand im Mixer pürieren.

Schritt 4 / 6

Butter in der Pfanne zerlassen. Die vollgesogenen Brotstücke in einer Pfanne leicht braun rösten und unter der Zugabe von etwas Butter wenden.

Schritt 5 / 6

Die Brotstücke mit dem Beerenschmand, den frischen Himbeeren und Zitronenmelisse oder Minze anrichten. Außerdem mit etwas Abrieb von der Zitrone überstreuen.

Schritt 6 / 6

Fertig! Guten Appetit!