

Schmausen wie damals: Arme Ritter mit Hefezopf



Schmausen wie damals

Manchmal sind die einfachen Rezepte die Besten. Arme Ritter gehören zweifelsfrei dazu. Ich habe das Rezept in Singen am Bodensee zubereitet und verkosten lassen. Die Rückmeldungen waren sehr erfreulich. Einige Gäste haben sich an ihre Kindheit erinnert. Sie meinten, dass sie Arme Ritter von ihrer Oma kennen. Darum heute einen Rezeptblog über "Arme Ritter".

Schon die alten Römer...

Arme Ritter sind Scheiben von altbackenen Brötchen, die in einer Eiernmilchmischung getaucht und anschließend ausgebacken werden. Mit Zimtzucker bestreut, sind diese eine Delikatesse.

Diese Art von ausgebackenen "Brotstücken" ist schon lange bekannt. Ähnliche Rezepte waren bereits im alten Rom bekannt. Ein altes römisches Kochbuch (De Re Coquinaria) zeugt von einem "Arme Ritter" Rezept in lateinischer Sprache. Darin wird beschrieben, wie in Stücke gebrochenes Gebäck in Milch getaucht und anschließend in Öl gebacken wird. Vor dem Servieren kommt Honig darüber. Genial!

Wir haben eine eigene, heimische Version von "Arme Ritter". Mit Hefezopfscheiben wird es köstlich. Der Hefezopf darf dabei gerne etwas angetrocknet sein. Umso mehr saugen sich die Scheiben mit der süßen Milchmischung voll.

Hier unsere Rezeptur für **"Arme Ritter mit Hefezopf"**:

Zutaten

Für 4 Personen

- 8 Scheiben Hefezopf
- 0,5 Liter Milch
- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Zucker & Zimt
- Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

Die Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker in einer flachen Form vermischen.

Hefezopfscheiben halbieren und in der Milch-Eiermischung kurz einweichen lassen, dabei wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Scheiben darin auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Arme Ritter aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Noch heiß in Zucker und Zimt wenden. Dann Servieren.

