

Arme Ritter



Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 3 Brötchen, altbacken
- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 ml Eierlikör
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanillepulver
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 200 g Semmelbrösel + Abrieb der Brötchen
- 3 Eier, verquirlt

Extra:

- 2 TL Zimt, gemahlen
- 100 g Zucker
- 500 g Bratfett



Zubereitung

Vorbereitung: Mit einer feinen Reibe die dünne goldbraune Rinde von den trockenen Brötchen zu Semmelbrösel abreiben. Die Brötchen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Milch mit Sahne, Eierlikör, Vanillemark, 50 g Zucker und Zitronenabrieb mixen. Die Brötchenscheiben in diese Milchlösung nacheinander kurz zweimal eintunken. Dann alle Scheiben auf Backpapier legen. Ruhen lassen bis der Dessertgang serviert werden soll.

Finale: Die Brötchenscheiben zuerst in gut verquirlten Eiern tunken und abtropfen lassen. Anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Das Bratfett in einer Pfanne erhitzen. Dann die Brötchen darin schwimmend 5-7 Minuten beidseitig goldbraun ausbacken. Mit einer Zange aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

100 g Zucker und Zimt mischen. Die noch warmen Arme Ritter darin wälzen.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße und Apfelkompott