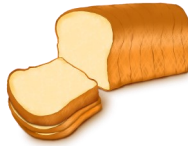


# Arme Ritter 6 Stück



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml Milch</li><li>• 2 Eier</li><li>• 50 g Zucker</li><li>• 6 Scheiben Kastenweißbrot, etwas 1 1/2 cm dick, am besten 2-5 Tage alt</li><li>• 5 EL Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Milch mit Eiern und Zucker verschlagen. Toastbrot-scheiben in eine Schale legen, mit Eiermilch übergießen und einweichen lassen. Dabei 1-2 Mal vorsichtig wenden. Die Scheiben dürfen nicht zu weich werden.</li><li>2. Etwas Öl in Pfanne zerlassen. Brotscheiben portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 8 Minuten knusprig braun braten. Heiß servieren.</li></ol>
<p><b>Arme Ritter schmecken besonders gut mit Apfelmus, Zimt-Zucker oder etwas Puderzucker.</b></p>	

Aus: Dr. Oetker Sparrezepte von A-Z. Dr. Oetker-Verlag, 2011.