

Armer Ritter

Altbackenes Weißbrot wurde früher nicht weggeworfen, sondern recycelt. Und zwar als Armer Ritter mit Puderzucker oder Zimtucker. So ist er eigentlich schon fertig – aber wer kann schon einer warmen, duftenden Vanillesoße widerstehen? Wir nicht!



Portionen: 2

Vorbereitung: 15 min

Zubereitung: 25 min

Zeit gesamt: 40 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für die Armen Ritter:

- 4 Scheiben altbackenes rheinisches Weißbrot, 2 cm dick geschnitten (alternativ Toastbrot vom Bäcker)
- 2 Eier
- 75 ml Milch
- 75 ml Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Vanilleextrakt
- Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

Außerdem:

- Butterschmalz zum Braten
- Puderzucker zum Bestreuen (alternativ: Zimtzucker)
- Heimathäppchen-Vanillesoße

Zubereitung:

- Für die **Armen Ritter** den Backofen auf 50 °C vorheizen.
- Die Weißbrotscheiben halbieren. **Tipp:** Wird Bäckertoast verwendet, sieht es hübsch aus, wenn man die Scheiben in zwei Dreiecke schneidet.
- Eier, Milch, Sahne, Zucker, Salz, Vanilleextrakt und abgeriebene Zitronenschale mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
- Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
- Die Weißbrotscheiben von beiden Seiten gut in die Eiermischung tauschen und bei mittlerer Hitze im heißen Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braun ausbacken.
- Aus der Pfanne nehmen und auf einem Rost im vorgeheizten Ofen warmhalten – so werden die Armen Ritter nicht zu weich.
- In der Zwischenzeit **die Heimathäppchen-Vanillesoße** zubereiten. **Tipp:** Wer mag, kann die Soße auch im Voraus zubereiten und abgekühlt servieren.
- Arme Ritter auf zwei Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben; alternativ in Zimtzucker wälzen.
- Mit der warmen Vanillesoße übergießen und sofort servieren – **Mahlzeit!**