

## Arme-Ritter-Auflauf

Arme Ritter sind ein Urgestein der NRW-Küche und sowohl als Dessert als auch als Luxusfrühstück beliebt. Für eine größere Gruppe aber sind sie etwas unpraktisch, denn der Koch steht dann stundenlang am Herd. Wir haben den Prozess angepasst und bereiten sie als süßen Brotauflauf im Ofen zu. So hat auch der Gastgeber etwas von seinen Gästen.



Portionen: 4 bis 6  
Vorbereitung: 2 h 15 min  
Zubereitung: 45 min  
Zeit gesamt: 3 h  
Schwierigkeitsgrad: einfach

### Zutaten für den Arme-Ritter-Auflauf:

- 20 g zimmerwarme Butter
- 6 altbackene Brötchen
- 200 ml Milch
- 150 g Sahne (alternativ mehr Milch)
- 5 Eier Gr. M
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- Abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
- 50 g Mandelblättchen

**Außerdem:**

- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Rezept Heimathäppchen-Vanillesoße (alternativ Heimathäppchen-Schokoladensoße oder Heimathäppchen-Rübenkrautkaramell)

**Zubereitung:**

- **Für den Arme-Ritter-Auflauf** eine Auflaufform dünn mit der weichen Butter fetten.
- Die altbackenen Brötchen – je trockener, desto besser – in Würfel von etwa zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden und in die Auflaufform füllen.
- Milch, Sahne, Eier, Zucker, Vanilleextrakt, Bittermandelaroma und abgeriebene Orangenschale mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. **Tipp:** Der Arme-Ritter-Auflauf kann auch nach Geschmack anstatt mit unserer Gewürzkombination mit etwas Zimt, Lebkuchengewürz, einer Prise Muskat oder Kardamom gewürzt werden.
- Mischung gleichmäßig über die Brötchenwürfel gießen, die Auflaufform abdecken und im Kühlschrank 90 Minuten durchziehen lassen. **Tipp:** Der Arme-Ritter-Auflauf kann am Vorabend vorbereitet und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Arme-Ritter-Auflauf aus dem Kühlschrank nehmen und den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Arme-Ritter-Auflauf mit den Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene backen, bis die Milchmischung gestockt ist und der Auflauf appetitlich goldbraun ist, etwa 45 Minuten.
- In der Zwischenzeit die Heimathäppchen-Vanillesoße zubereiten.
- Arme-Ritter-Auflauf aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.
- In Quadrate schneiden, mit Puderzucker bestäuben und auf Tellern anrichten.
- Noch heiß mit der Vanillesoße servieren – **Mahlzeit.**