


# Arme Ritter

## Zutaten für 2 Personen

- 4 Scheiben helles Brot/Toast/Brötchen
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- Fett zum Anbraten
- Zimt und Zucker

## Zubereitung

Ei, Milch und Zucker zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren. Brotscheiben in eine Auflaufform legen. Eier-Milch-Mischung darüber gießen. Gut durchweichen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben kurz in die Eier-Milch-Mischung tauchen, bei hartem Brot etwas länger. Es sollte gut durchgeweicht sein. In der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Abschließend die Armen Ritter mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.

**Tipp:** Alternativ die Armen Ritter mit frischen Früchten, Kompott oder Sirup verfeinern.
Für die herzhafte Variante z.B. eine Toastbrotscheibe mit Käse belegen, die zweite Toastbrotscheibe auf den Käse legen. Das Käsesandwich in der Ei-Milch beidseitig eintunken und anschließend auf jeder Seite goldbraun anbraten bis der Käse innen geschmolzen ist.

Arme Ritter

ZEHN