



Arme Ritter nach Omas Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Scheiben altbackenes Brot
- 3 Eier
- 300 ml Milch

Zum Braten:

- Butter

Zum Servieren:

- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimt



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage die Eier auf und gib sie mit der Milch in einen tiefen Teller. Verquirl die Eiermilch.
2. Schneide das Brot oder deine Brötchen in Scheiben. Weiche die Brot-Scheiben nacheinander in der Eiermilch ein.
3. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die eingeweichten Brotscheiben darin. Stelle die Hitze nicht zu hoch, damit dir die Armen Ritter nicht verbrennen. Wende sie, wenn eine Seite gestockt ist.
4. Wälze die Armer Ritter anschließend nach Belieben in Zucker und Zimt. Serviere sie warm, gern auch mit Apfelmus.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

