

Armer Ritter (Pain perdu)




Mengenangaben: 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Foto (c) Schär

Zutaten

- | | | |
|---------------|---|---|
| 8 Scheiben | Trockenes oder altbackenes Weißbrot
für eine glutenfreie Variante:
z.B. Schär Meisterbäckers Classic |  |
| 4 Eier | | |
| 50ml Milch | für eine laktosefreie Variante: Mandel- oder
Sojadrink | |
| 1 Pkg. | Vanillezucker
Butter oder Margarine zum Ausbacken
frisches Obst z.B. Heidel-, Himbeeren, Melone,
Wientrauben | |
| nach Belieben | Zimt, Ahornsirup, Honig oder Zucker | |

Bereitstellen

flache Form
oder
Suppenteller,
Pfanne,
Handmixer,
Gabel

Zubereitung

1. Eier, Zucker, Vanillezucker und Milch mit einem Handmixer schaumig schlagen, in eine flache Form gießen.
2. Die Brotscheiben darin einweichen lassen, bis sie weich und von der Milchmischung durchzogen sind.
3. Anschließend die Brotscheiben in einer heißen Pfanne in Butter oder Margarine auf beiden Seiten goldbraun braten.
4. Auf einen Teller geben, mit Zimt und Ahornsirup, oder Zucker bestreuen und mit frischem Obst garnieren.

Guten Appetit!