

Zutatenliste

Arme Ritter

Anzahl	Einheit	Zutat
16	Scheiben	Der Markenzwieback
2.00		Eier
1.00	Päckchen	Vanillinzucker
1.00	Prise	Salz
3.00	EL	Butterschmalz
0.25	l	Milch

Zubereitung

1. Eier, Milch, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Zwiebäcke portionsweise in die Eiermilch eintauchen, etwas abtropfen lassen und in einer beschichteten Pfanne im heißen Butterschmalz von jeder Seite 1 ? 2 Minuten goldbraun braten.
3. Herausnehmen und jeweils 4 arme Ritter aufeinander stapeln. Nach Wunsch mit einem fruchtigen Kirschkompott anrichten.