

Arme-Ritter-Kuchen

Ein leckeres und süßes Frühstück mit Fertigmöhlen.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen
etwa 250 ml Milch
2 Eier (Größe M)

Joghurt-Dip:

½ unbehandelte Limette
150 g Joghurt (cremig gerührt)
1 - 2 TL Agavendicksaft

Außerdem:

Speiseöl
etwa 300 g gemischtes Beerenobst
Minzeblätter

Wie bereite ich Arme-Ritter-Kuchen zu?:

1 Vorbereiten:

Kuchen in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Milch mit Eiern verrühren. Kuchenscheiben in die Eiermilch legen und kurz einweichen lassen (dabei einmal vorsichtig wenden), bis die Milch aufgesogen ist (die Scheiben dürfen nicht zu weich werden).

2 Joghurt-Dip zubereiten:

Limette heiß waschen, trockenreiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Limettensaft auspressen. Joghurt und Agavendicksaft mit etwas Limettenabrieb und 1 TL Limettensaft verrühren. Dip abschmecken und kurz kalt stellen.

3 Arme Ritter ausbacken:

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kuchenscheiben darin portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

4 Obst putzen, evtl. waschen. Die Zitronen-Ritter mit Obst, Minzeblättern und Dip anrichten und warm servieren.



Abwandlung Schokokuchen mit Karamell-Nuss-Topping:

Das Rezept einfach mit Dr. Oetker fertiger Kuchen Schokolade zubereiten und für das Topping 2 EL Karamellsoße, 1 in Scheiben geschnittene Banane und etwas Dr. Oetker Knusper Plus Double Chocolate dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Sorte des Fertigkuchens kann beliebig gewählt und mit jedem Topping kombiniert werden.

