

Arme Ritter

Ein leckeres und klassisches Dessert mit Weißbrot, Ei und Milch – ganz einfach und schnell süß oder herzhaft zubereitet!

etwa 6 Stück



gelingt leicht

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 ml Milch
2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
etwa 6 Scheiben Kastenweißbrot (1
1/2 cm dick, 2-5 Tage alt)
50 g Butterschmalz oder 5 EL
Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl

Wie bereite ich einfache Arme Ritter zu?:

1 Vorbereiten:

Milch mit Eiern und Zucker verrühren. Weißbrotscheiben in eine Schale legen, mit der Eiermilch übergießen und einweichen lassen (dabei ein- bis zweimal vorsichtig wenden), bis die Milch aufgesogen ist (die Scheiben dürfen nicht zu weich werden).

2 Arme Ritter ausbacken:

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben darin portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in etwa 8 Min. knusprig braun braten. Die armen Ritter heiß servieren.

Abwandlung für arme Ritter mit Mandellikör:

Zusätzlich 3 EL Mandellikör mit Milch und Eiern verrühren. Anstelle von Kastenweißbrot 12 kleine Baguettescheiben verwenden. Die eingeweichten Brotscheiben in etwa 75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln wenden und wie oben angegeben braten.



Abwandlung für herzhaft arme Ritter:

Anstelle des Zuckers Milch und Eier mit 1 gestr. TL Salz, gemahlenem Pfeffer und geriebener Muskatnuss verrühren. Die eingeweichten Brotscheiben in 100 g gemahlene Sonnenblumenkernen oder etwa 75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln wenden und wie oben angegeben braten. Die Brotscheiben können zusätzlich nach dem Wenden mit je 1 Scheibe Salami, Tomate und Käse belegt, mit getrocknetem, gerebeltem Oregano bestreut und mit Deckel fertig gebacken werden, bis der Käse verläuft. Mit Blattsalat oder Gemüsesalat servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Arme Ritter als Dessert oder süße Hauptmahlzeit z. B. mit Zwetschgenkompott, Apfelmus, Dr. Oetker Vanillesoße, Dr. Oetker Rote Grütze und/oder Pistazien servieren.
- Herzhaft arme Ritter (siehe Abwandlung 2) eignen sich auch als Beilage zu Suppen oder zu Ratatouille.
- Um einen Knoblauchgeschmack zu erhalten, 1-2 Knoblauchzehen abziehen, durch die Knoblauchpresse drücken, zu der Milch geben und 20 Min. stehen lassen. Milch durch ein Sieb geben, mit Eiern und Gewürzen verrühren, das Brot darin einweichen und wie oben angegeben braten.

