

Edle Ritter

Eine süße Mahlzeit aus Rosinenbrot mit Kirschgrütze und Vanillesoße.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Dessert-Soße:

250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen

Zutaten:

8 Scheiben Rosinenbrot
200 g Schlagsahne
100 ml Milch
2 Eier (Größe M)
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

etwa 2 EL Butterschmalz
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

Wie mache ich den Klassiker Arme Ritter noch schmackhafter?:

- 1 Dessert-Soße:**
Milch in einen Rührbecher geben. Soßenpulver hinzufügen und alles **gut** mit einem Schneebesen verrühren. Soße bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 2 Zubereiten:**
Brotscheiben diagonal oder quer halbieren. Sahne, Milch, Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in einer flachen Schüssel verrühren. Brotstücke nacheinander hineintauchen und darin wenden.
- 3** Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die getränkten Brotstücke portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Die "edlen Ritter" mit Dessert-Soße und Kirsch-Grütze am besten heiß servieren.