Arme Ritter

Ab 7 Jahren

1. Schneide den Striezel bzw. das Brot in 1–2 cm dicke Scheiben und entrinde sie.

2. Versprudle die Milch mit dem Ei. Stelle eine Pfanne auf den Herd und zerlasse bei milder Hitze 2–3 EL Butter darin.

3. Tauche die Brotscheiben komplett in die Eiermilch, lege sie in die Butter und backe sie auf beiden Seiten knusprig braun. Wenn nötig, gib noch etwas Butter in die Pfanne.

4. Hebe die Brotscheiben heraus, bestreue sie mit Zimt und Staubzucker. Solange sie warm sind, schmecken sie am besten – vor allem mit Apfel-, Weichsel- oder Marillenkompott.

Zutaten:

2–3 Scheiben altbackener Striezel oder Weißbrot,
7–8 EL Milch,
1 Ei (m), Staubzucker,
Butter,
Zimt

Du brauchst:

Schüssel, Pfanne,
15 Minuten

Warum heißt das „Arme Ritter"? Dieser schon sehr alte Begriff weist darauf hin, dass sich früher vor allem die reichen Menschen Fleisch leisten konnten. Arme haben wohl statt Schnitzel Brot herausgebacken.