

## Luftig und lecker

### Arme Ritter

#### Zutaten:

2 Eier  
3 TL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 kleine Prise Salz  
200 ml Milch  
2 Scheiben altes Kastenweißbrot  
oder 2 aufgeschnittene  
alte Brötchen  
Zum Servieren:  
3 EL Zucker  
1 TL Zimt  
Kompott

1. Eier in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel verquirlen.
2. Eine kleine Prise Salz, Zucker und Vanillezucker einrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
3. Die Brot- oder Brötchenscheiben in die Eier-Zucker-Milch-Mischung legen und eine Stunde ziehen lassen, bis sie sich vollgesogen haben und weich sind.
4. In einer Pfanne einen Esslöffel Öl und einen Teelöffel Butter auflösen.
5. Die Brötchenscheiben in die heiße Pfanne geben und goldbraun anbraten. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen!
6. Servieren: Drei Esslöffel Zucker mit einem Teelöffel Zimt vermischen.
7. Die Armen Ritter mit der Zimt-und-Zucker-Mischung bestreuen und warm servieren. Wer mag, isst ein Kompott dazu.

Rezept aus: [www.spatz-heft.de](http://www.spatz-heft.de), März 2019; Text: Annegret Gerleit; Illustrationen: Liliane Oser; © Don Bosco Medien GmbH; In: Pfarrbriefservice.de