

Für 2 Personen

- 1/4 l Milch
- 2 Eigelb
- 100 g Marzipan (Rohmasse)
- 100 g Zucker
- 2 EL Zimt
- Butterschmalz zum Braten
- 1/2 Toastbrot, rund
(6 cm) ausgestochen

Armer Ritter

ARMER RITTER

- 1 Milch, Eigelb und Eier miteinander verquirlen.
- 2 Zwischen 2 Brotscheiben eine Marzipanscheibe legen und für kurze Zeit in der Eiermilch einweichen.
- 3 Von beiden Seiten in Butterschmalz ausbacken. Etwas abtropfen lassen, mit Zimt und Zucker bestreut servieren. Dazu kann Vanilleeis gereicht werden.

TIPP:

Als Dessert nach einem Menü reichen 2 gefüllte Brotkreise.

*Gisela Kreuz
St. Benedikt, 52076 Aachen*

