

Rezeptidee August:

Armer Ritter mit gebratenen Honig-Brombeeren

Arme Ritter

- 1 TL Zimtpulver
- 30 g Zucker
- 200 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker oder 1 TL Vanillepulver
- 4 altbackene Rosinenbrötchen, Milchbrötchen, Weißbrotscheiben o. ä.
- 4 Eier
- 5 EL Rapsöl oder Rapsöl mit Butteraroma



Brombeeren

- 1 Zweig Rosmarin
- 375 g Brombeeren
- 1 EL Rapsöl
- 25 g Honig



Und so geht's:

Arme Ritter: Zimt und Zucker mischen. Milch, Sahne und Vanillezucker verrühren und die Brötchen darin 15 Minuten einweichen. Eier verschlagen. Eingeweichte Brötchen leicht ausdrücken und in den verschlagenen Eiern wenden, dann in einer großen Pfanne in Butter beidseitig goldbraun braten. Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Brombeeren: Rosmarin abbrausen, abtrocknen, von den Stielen streifen und fein schneiden. Brombeeren verlesen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Brombeeren hineingeben und unter Rühren braten, dann mit Honig glasieren und den

Rosmarin unterheben. Die Armen Ritter mit Zimtzucker und den Honig-Brombeere servieren.

Copyright: UFOP