

Armer Ritter

Schwierigkeitsgrad: leicht, Gesamtdauer: ca. 10 Minuten

Was du brauchst:

- 8 Scheiben Weißbrot, Toast oder halbe Weizenbrötchen
- ½ Liter Milch
- 2 Eier
- 1 EL Zucker (wer mehr mag, kann gerne mehr nehmen)
- Eine Prise Salz
- Fett für die Pfanne, zum Beispiel ein Stück Butter oder ein Schuss Speiseöl

Zubereitung:

1. Milch, Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. Die Brotscheiben in eine flache Schale legen und die Milchmischung darüber geben.
3. Fett in einer Pfanne erhitzen, während die Flüssigkeit in das Brot einzieht.
4. Anschließend die Brotscheiben in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Tipp: Armer Ritter schmeckt auch mit Kompott oder Marmelade sehr lecker.