

Armer Ritter



Zutaten:

8 Scheiben Brot (am besten geht es mit Toast- oder Weißbrot)
2 Eier
1 Liter Milch
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Rapsöl zum Braten

Zubereitung:

Milch, Eier, Zucker und Salz verquirlen.

Die Brotscheiben in der Masse legen und aufsaugen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun ;

Dazu schmeckt Zimt und Zucker, Apfelmus oder Fruchtpüree.

Apfelmus

Zutaten:

1 kg Äpfel
150 ml Wasser
1 Spritzer Zitronensaft
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Äpfel waschen in Viertel schneiden und mit dem Wasser und dem Zitronensaft in einem Topf zum kochen bringen.

Die weichen Äpfel in ein Sieb geben und mit einem Rührlöffel durchdrücken.

Fruchtpüree

Zutaten:

500 g Erdbeeren
oder anderes Obst

Zubereitung:

Obst waschen und in einem hohen Gefäß pürieren.

Je nach Obstsorte evtl. noch mit Honig etwas süßen.

anbraten.