

ARME RITTER



ARME RITTER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 3 Portionen | 45 Min. | + Einweichezeit

Zutaten

- 3 altbackene Milchbrötchen (vom Vortag)
- 3 Eigelb
- 500 ml Milch oder Sahne
- 4-5 EL SweetFamily Unser Feinster
- 2-3 EL Kirschwasser
- ca. 4 EL Semmelbrösel
- 100 g Butter
- 1/2 TL gemahlener Zimt

Für die Kirschsoße:

- 500 g Sauerkirschen
- 2 EL Kirschwasser
- 6 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Zimt



3776

ZUBEREITUNG

885

Kcal

pro Portion ca.

17

Gramm

Eiweiß

90

Gramm

Kohlenhydrate

41

Gramm

Fett

1. Die Rinde von den Brötchen abreiben (Brösel aufbewahren), Brötchen halbieren. Eigelb mit Milch oder Sahne, 3 EL Zucker und Kirschwasser verquirlen. Brötchen darin ca. 1 Stunde einweichen.
2. Sauerkirschen waschen, entsteinen und mit Kirschwasser und Zucker unter Rühren köcheln, bis eine dickflüssige Soße entsteht. Mit Zimt abschmecken und warm stellen.
3. Brötchenhälften leicht ausdrücken. Semmelbrösel und Brötchenbrösel mischen und Hälften darin wenden. In heißer Butter von beiden Seiten goldgelb braten. Übrige 1-2 EL Zucker mit Zimt mischen, Arme Ritter darin wenden und warm mit der Kirschsoße servieren.

Tipp:

Außerhalb der Kirschsaison kannst du die Soße mit aufgetauten TK-Kirschen oder Sauerkirschen aus dem Glas zubereiten.

Obst: Kirsche