

Armer Ritter

Zutaten für 1-2 Personen:

- 1 EL Weizenmehl
- 60 ml fettarme Milch
- 1 TL Zucker
- ¼ Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 dicke Scheiben altes Weißbrot, Toastbrot, Hefezopf o.ä.

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben.
2. Die Milch langsam hineinrühren.
3. Zucker, Vanillezucker, Zimt, Ei und Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
4. Die Brotscheiben in der Mischung einweichen, bis sie gut durchtränkt sind.
5. Eine leicht gefettete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.
6. Von jeder Seite goldbraun anbraten.

Tipp:

Zum Frühstück mit Ahornsirup oder Puderzucker servieren.