

# ARMER RITTER

Brot gehört zu den am häufigsten weggeworfenen Lebensmitteln.  
Armer Ritter – die wohl köstlichste Art, altes Brot zu verwerten!



## Zutaten

- ↪ 1 EL Weizenmehl
- ↪ 60 ml fettarme Milch
- ↪ 1 TL Zucker
- ↪ 1/4 Päckchen Vanillezucker
- ↪ 1 Prise Zimt
- ↪ 1 Ei
- ↪ 1 Prise Salz
- ↪ 3 dicke Scheiben altes Weißbrot, Toastbrot, Hefezopf, Brötchen o.ä.

## Zubereitung

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

**Tipp:**  
Zum Frühstück mit  
Ahornsirup oder  
Puderzucker servieren.



Eine Kooperation von

