



Arme Ritter/ French Toast

Das besondere Frühstück

www.omasrezeptewelt.de

Arme Ritter/French Toast

Zutaten

- 6 Scheiben [Toast- oder Weißbrot](#)
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL Zucker
- etwas Butter zum Ausbacken
- Puderzucker, Ahornzucker, Zimt, etc.

Zubereitung:

Die Eier mit der Milch und dem Zucker verrühren.

Das Toastbrot in eine Auflaufform legen und mit der Milch-Ei-Mischung übergießen. Etwas einweichen lassen, dabei mehrmals wenden. Die Brotscheiben dabei aber nicht zu weich werden lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken bis sie goldbraun sind.

Die Armen Ritter nach Wunsch mit Puderzucker, Ahornsirup, Honig, Butter, etc. servieren. Auch Obst wie Blaubeeren oder Erdbeeren passen hervorragend dazu.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/süß/arme-ritter/>