

Arme Ritter



Ob Arme Ritter, French Toast oder Pane in Carozza (Brot in der Kutsche) fast jedes Land kennt dieses leckere Resteessen. Als Hauptspeise mit Obstkompott wie in Deutschland, zum Frühstück mit Ahornsirup wie die Amerikaner oder als Dolce wie in Italien, schmeckt immer.

Zutaten:	Zubereitung:
Altbackenes Weißbrot oder Toastbrot, Semmeln oder ähnliches.	Brot in 1½ - 2 cm dicke Scheiben schneiden.
2 Eier	in einen Suppenteller aufschlagen, mit
100 ml Milch	verrühren. Das Brot von beiden Seiten in die Eimasse eintauchen und in
Butter oder Margarine	in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen.
Zucker und Zimt	auf die goldgelben Scheiben streuen, und/oder
Ahornsirup oder Honig	darauf träufeln.

Tipp: Wer eine herzhaftere Variante bevorzugt, kann in die Eier auch fein geriebenen Parmesan, gehackte Kräuter und ein wenig Salz einrühren. Und ein paar Scheiben Speck separat dazu anbraten.