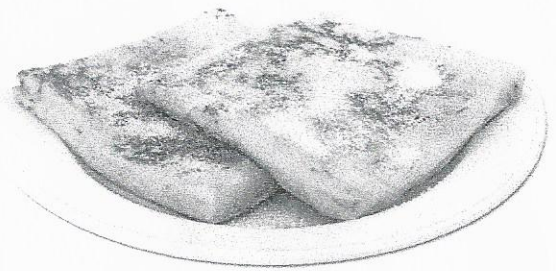


Arme Ritter

gebackenes Toast für zwischendurch

Zutaten

- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt
- Butter, weiche
- 8 Toastbrotsccheiben
- Zucker und Zimt oder
Puderzucker, zum
Bestreuen



Zubereitung

1. Die Eier in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel verquirlen. Die Prise Salz, Zimt und Milch dazugeben und alles miteinander verrühren.
2. Eine Toastbrotsccheibe in die Eiermilch legen, kurz vollsaugen lassen und wenden, Eine große Pfanne mit etwas Butter oder Margarine erhitzen und die Toastbrote darin goldbraun backen.
3. Mit Zimt-Zucker bestreuen und noch warm essen.

Tipp: Arme Ritter schmecken auch mit Puderzucker oder Ahornsirup sehr gut.