

# Arme Ritter

Je nach Variation werden arme Ritter als köstliche Nachspeise oder als vollwertige Hauptmahlzeit gereicht.

## Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

12 Scheiben Toastbrot oder Sandwich-Scheiben (bei Bedarf mehr)

0,5 Ltr. Milch

6 EL Zucker

½ Päckchen Vanille-Puddingpulver

1P. Vanillinzucker

5 Eier

1 Prise Salz

5 EL Mehl

Paniermehl

Butter oder notfalls Speiseöl

Zum garnieren: Puderzucker, Rübenkraut, Hagelzucker, Zimt oder ähnliches

## Küchengeräte

- große Schüssel (zum Anrühren)
- Mixer
- Pfanne

## Zubereitung

1. Milch mit Zucker, Vanillinzucker, Puddingpulver, Eier Salz und Mehl in eine Schüssel geben.
2. Alle Zutaten mit dem Mixer gut vermischen.
3. ca. 125g Butter in der Pfanne erhitzen.
4. Einzeln die Toastscheiben mit der fertigen Mischung einweichen (am besten auf einem tiefen Teller mit einem Löffel beträufeln bis der Toast „nass“ ist).
5. Nun die feuchte Toastscheibe vorsichtig in Paniermehl beidseitig wälzen.
6. Jetzt die Toastscheibe in der heißen Butter beidseitig goldbraun braten.
7. So wird nun mit allen Scheiben verfahren.
8. Je nach Geschmack wird nun der fertige Arme Ritter mit Puderzucker, Hagelzucker oder sonstigem Pulver bestreut oder z.B. mit Rübenkraut bestrichen.

So, nun einfach noch servieren und guten Appetit!

## **\*Info zu Armen Rittern**

Der Begriff Arme Ritter ist sehr weitläufig her geholt.

Die Bezeichnung ist aber tatsächlich an das Essverhalten der Ritter und Knappen im Mittelalter angelehnt.

Die Ritter und Knappen „tunkten“ ihr (meist) trockenes, hartes und oft mehrere Tage altes Brot in frischer Milch und aßen es dann.

Die Methode des Bratens in der Pfanne kam erst in der heutigen Neuzeit in Mode.

Mathias Hense, 2009