

## Armer Ritter (Pain perdu)



Mengenangaben: 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Foto (c) Schär

### Zutaten

- |               |   |   |
|---------------|---|---|
| 8 Scheiben    | Trockenes oder altbackenes Weißbrot<br>für eine glutenfreie Variante:<br>z.B. Schär Meisterbäckers Classic            |  |
| 4 Eier        | Eier  |   |
| 50ml Milch    | Milch<br>für eine laktosefreie Variante: Mandel- oder<br>Sojadrink  |   |
| 1 Pkg.        | Vanillezucker<br>Butter oder Margarine zum Ausbacken<br>frisches Obst z.B. Heidel-, Himbeeren, Melone,<br>Wientrauben |   |
| nach Belieben | Zimt, Ahornsirup, Honig oder Zucker   |   |

### Bereitstellen

flache Form  
oder  
Suppenteller,  
Pfanne,  
Handmixer,  
Gabel

### Zubereitung

1. Eier, Zucker, Vanillezucker und Milch mit einem Handmixer schaumig schlagen, in eine flache Form gießen.
2. Die Brotscheiben darin einweichen lassen, bis sie weich und von der Milchmischung durchzogen sind.
3. Anschließend die Brotscheiben in einer heißen Pfanne in Butter oder Margarine auf beiden Seiten goldbraun braten.
4. Auf einen Teller geben, mit Zimt und Ahornsirup, oder Zucker bestreuen und mit frischem Obst garnieren.

**Guten Appetit!**