

Hier und heute



Arme Ritter mit marinierten Beeren

Mit Theresa Knipschids Rezept lässt sich der Klassiker aus Kindheitstagen ganz einfach zubereiten. Sie verwendet als Grundlage eine Scheibe Brot, die in einer Royal aus Milch, Sahne und Eiern eingelegt wird. Dazu passen marinierte Beeren und Vanilleeis.

Rezept

Arme Ritter mit marinierten Beeren

von Theresa Knipschild, für ca. 4 Personen

Zutaten Brot

- 4 ca. 1,5 cm dicke Scheiben Brot
- Butter und etwas neutrales Öl zum Braten
- etwas Zimt und Zucker Mischung
- wer mag: etwas Puderzucker

Zutaten Royal

- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 2 Eier
- 40 g Vanillezucker

Zutaten marinierte Beeren

- ca. 400 g gemischte frische Beeren (z.B. Erdbeeren, Blaubeere, Brombeeren, Johannisbeeren)
- 1 TL Olivenöl
- wer mag: etwas frische Tonkabohne oder Muskatnuss
- je 1 Kugel Vanilleeis

Zubereitung

Zuerst die marinierten Beeren kochen. Dafür die Beeren waschen und ggf. zupfen und trocken tupfen. Mit dem Olivenöl in einer Pfanne marinieren und ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Wer mag, kann frische Muskatnuss oder Tonkabohne dazu geben.

Für die Royal Milch, Sahne, Eier, und Zucker verquirlen. Das Brot oder die Gebäckscheiben circa 2 Minuten darin einweichen lassen. Eventuell die Scheibe einmal wenden, damit sich beide Seiten vollsaugen können.

Einen Teller mit Küchenpapier bereit stellen, um etwas Royal abtropfen zu lassen. Öl oder Butter in einer Pfanne zerlassen und die eingeweichte Scheibe auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze circa 2 Minuten goldbraun braten. Danach auf einem Küchenpapier absetzen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.

Zimt und Zucker in einem tiefen Teller mischen und die Gebäckscheiben noch warm darin wälzen. Mit marinierten Beeren und einer Kugel Eis servieren und warm essen.