

Niederrheinischer Armer Ritter



Zutaten (4 Personen):

- 4 Scheiben Stuten (à ca. 60g)
- 4 Eigelb
- 200 g Zucker
- 2 EL Butter
- 400 ml Milch

Zubereitung:

Zuerst aus Milch Zucker und Eigelb eine Art "Panier-Straße" herstellen. Hierzu Milch und Zucker jeweils in eine flache Schale geben. Das Eigelb ebenfalls in eine eigene Schale geben und mit einer Gabel verquirlen.

Dann die Stutenscheiben portionsweise zuerst in die Milch legen und solange einweichen lassen, bis sie sich komplett vollgesogen haben, aber noch fest genug sind, um sie weiter zu verarbeiten.

Dann die Scheiben in die Schale mit dem Eigelb legen und wenden, bis sie rundherum mit Eigelb bedeckt sind.

Zu letzt die Scheiben in die Schale mit dem Zucker legen und ebenfalls vorsichtig so lange wenden, bis sie gleichmäßig mit einer Zuckerschicht ummantelt sind.

Dann die Butter in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen, die vorbereiten "Armer Ritter"-Scheiben portionsweise hineingeben und unter einmaligem Wenden so lange braten, bis sie eine goldbraune Karamellkruste haben. Hierbei darauf achten, dass der beim Braten karamellisierte Zucker nicht anbrennt. Die "armen Ritter" sofort servieren.

Tipp:

"Armer Ritter" schmeckt uns mit Rosinenstuten besonders gut.

Nährwertangaben: 593 kcal p.P , 87 g KH p.P.