

Arme Ritter mit Weinschaumsoße

Zutaten:

1/2 l Milch

3 Eier

1 schwach gehäufter Eßl. Zucker

Salz

12 Scheiben Weißbrot

50 g Semmelmehl

Fett zum Braten

etwas mit Zimt gemischter Zucker

für die Weinschaumsoße:

1/4 l Weißwein oder Most

2 – 3 Eier

75 g Zucker

Saft und Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Milch, Eier, Zucker und Salz gut verquirlen. Die Weißbrotscheiben damit übergießen, etwas weichen lassen, in Semmelmehl wenden und in der Pfanne auf beiden Seiten goldgelb braten. Arme Ritter dann mit Zimtzucker bestreuen und/oder mit Weinschaumsoße reichen.

Für die Weinschaumsoße alle Zutaten sorgfältig verrühren und bei schwacher Hitze unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen, die Zitronenschale entfernen und die Masse weiterschlagen bis sie schaumig ist. Sofort servieren!

Guten Appetit!

(ausprobiert von Adele Cremer, Morschenich)