

„Arme Ritter“



Menge	Zutaten	Zubereitung
6	Scheiben	Toastbrot
2 etwas	Eier Milch] miteinander auf einem Teller verquirlen
2EL	Butter	
		Butter in einer Pfanne erhitzen; das Toastbrot portionsweise in dem Eier-Milch-Gemisch wenden und einweichen; in der Pfanne goldbraun ausbacken;
2EL 2EL	Zucker Zimt	Zucker und Zimt auf einem Teller mischen und die ausgebackenen Toastbrotscheiben darin wenden; sofort servieren

Arme Ritter sind eine einfache Speise bei der man gut altbackenen Brötchen oder Weißbrotscheiben verwerten kann.

Weitere, teils regionale Bezeichnungen sind:
„Rostige Ritter“ oder auch „Semmelschnitten“