



ARME RITTER

mit Orangen-Vanillesauce

6 Stück



Ca. 30 Min.
Zubereitungszeit



Zutaten Arme Ritter

6 Scheiben Brioche, altbacken
150 ml Milch

100 ml Domspitzmilch Schlagrahm
1 Ei

1 Prise Salz
20 g Zucker

100 g Bayernland Goldbutter

Zutaten Orangen-Vanillesauce

300 ml Milch

100 ml Domspitzmilch Schlagrahm
25 g Zucker

1 gehäufter EL Speisestärke
1 TL Vanilleextrakt

1 Bio Orange oder Schalenabrieb

Zubereitung

1. Für die Vanillesauce alle Zutaten vermischen und unter Rühren für ca. 1 Minute aufkochen lassen.
2. Für die Armen Ritter Milch, Schlagrahm, Ei, Salz und Zucker mit einem Schneebesen verrühren.
3. Die Briochescheiben kurz darin einlegen und einmal wenden.
4. Die armen Ritter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE

