

Arme Ritter



Das brauchst du:

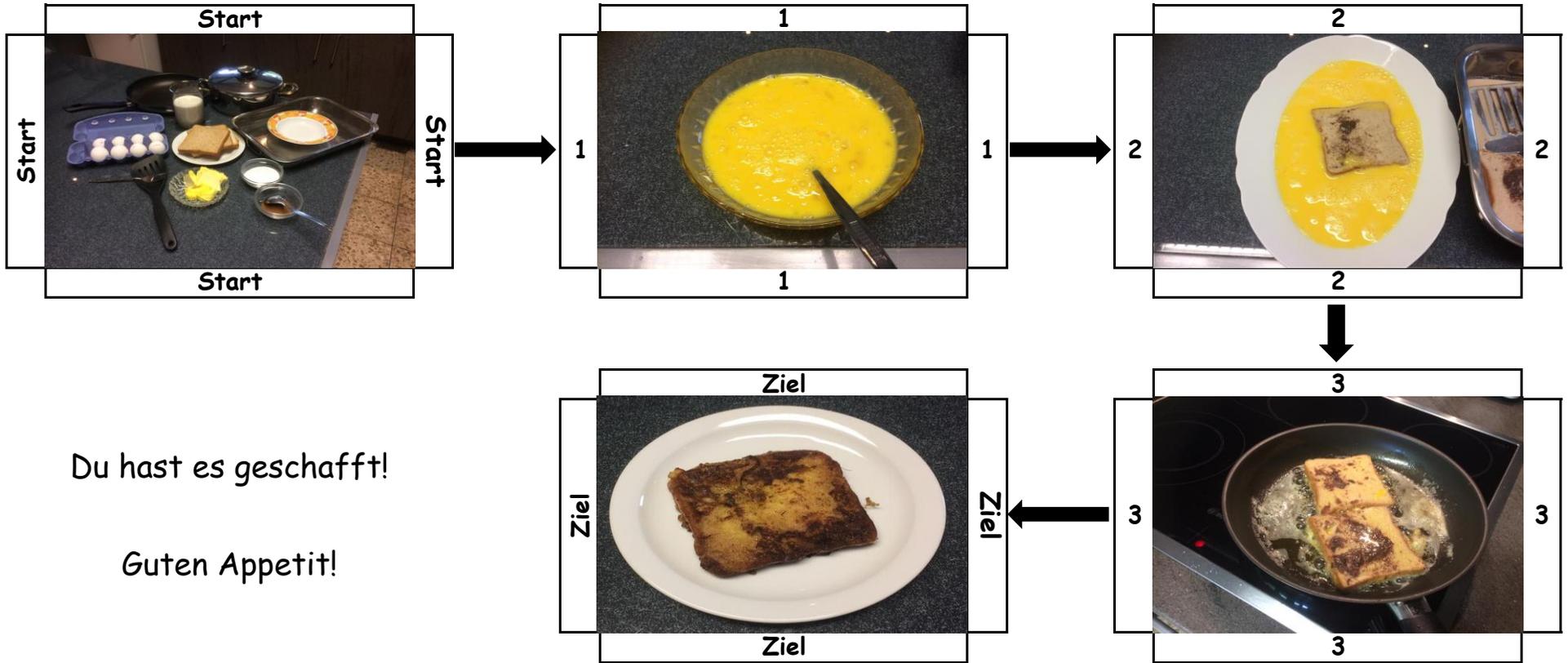
8 Scheiben Weißbrot
1 Liter Milch
2 Eier
1 EL Zucker
1 Prise Salz
Butter

- * Schale oder großer Teller
- * Schüssel
- * Schneebesen
- * Gabel
- * Messbecher
- * Löffel
- * Pfanne
- * Pfannenwender

So geht's:

1. Milch, Eier, Zucker und Salz werden in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrührt.
2. Weißbrot in eine flache Schale oder auf einen großen tiefen Teller legen und die Eiermilch darüber gießen.
3. Alles gut durchziehen lassen.
4. Butter in der Pfanne heiß werden lassen und die Weißbrotscheiben von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Kann je nach Geschmack mit Ahornsirup, Pflaumenmus, Nussnougatcreme, Zimt & Zucker oder Marmelade serviert werden.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!