



Arme Ritter mit gemashten Erdbeeren und Sahne

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Milch	250 ml
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zucker	2 EL
Toastbrot	8 Scheiben
Butter	3 EL
Erdbeeren	400 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Kartoffelstampfer, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer mittleren Schüssel Eier, Milch, Vanillinzucker und Zucker mit einem Schneebesen verquirlen. Toastbrotstücke für ca. 1–2 Min. darin einlegen.
2. In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Die Hälfte der Toastbrotstücke vorsichtig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und die restlichen Brotstücke in der restlichen Butter ausbacken.
3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. In einer mittleren Schüssel mit einem Rührgerät die Sahne steif schlagen.
4. Arme Ritter auf Tellern verteilen. Gemashte Erdbeeren darüber verteilen und mit Schlagsahne toppen.

Guten Appetit!

Tipp: Je nach Reife der Erdbeeren kannst du noch ein wenig Zucker dazugeben. Für dieses Rezept kannst du auch all deine Brotreste der vergangenen Tage verwenden!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	657 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	24 g