

ARME RITTER



Altgewordenes Brot oder
Brötchen

- in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
-

120 ml Milchalternative
2 EL Haferflocken
2 EL Zucker
1/2 TL Zimt

- Milchalternative, Zucker, Zimt und Haferflocken vermischen und 15 Min. quellen lassen.
- Wer möchte kann das Gemisch anschließend pürieren.

Margarine zum Anbraten

- Tunkt die Brotscheiben kurz in das Gemisch.
- Gebt Margarine in eine beschichtete Pfanne und bratet die Brotscheiben an, bis sie goldbraun sind.
- Habt ihr das Gemisch nicht püriert, könnt ihr die Haferflocken mit einem Teelöffel auf die Brotscheiben geben und sie mit anbraten.

Tipp: Die Armen Ritter passen super zu selbstgemachtem Apfelmus oder angebratenen Äpfeln.