

## Rezept

# Arme Ritter aus dem Ofen

Ein Rezept von Arme Ritter aus dem Ofen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> getrocknete Pflaumen (ohne Steine)	<b>80 g</b> Rosinen
<b>2 EL</b> Rum (ersatzweise Apfelsaft)	<b>80 g</b> Zucker
<b>1/2 TL</b> gemahlener Zimt	<b>9 Scheiben</b> altbackenes Kastenweißbrot (ca. 1 cm dick, 300 g, 1-2 Tage alt)
<b>150 g</b> Pflaumenmus	<b>650 g</b> Milch
<b>4</b> Eier (L)	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pflaumen in ca. 1 cm große Stücke schneiden, mit den Rosinen in einer Schüssel mischen und mit dem Rum beträufeln. 2 EL Zucker mit dem Zimt vermischen. Eine ofenfeste Form (ca. 18 x 30 cm) mit Butter einstreichen.
2. Die Brotscheiben mit Pflaumenmus bestreichen und 3 Scheiben nebeneinander in die Form legen. Die Milch lauwarm erhitzen. 150 ml Milch abmessen und die Brotscheiben in der Form mit je 1 EL Milch beträufeln, mit je 1 EL Pflaumen-Rosinen-Mischung belegen und ein wenig Zimtzucker bestreuen. Restliche Brotscheiben, übrige abgemessene Milch und die restliche Pflaumen-Rosinen-Mischung wie beschrieben in die Form einschichten. Dabei mit Brotscheiben abschließen und diese mit der hellen, unbestrichenen Seite nach oben einlegen.
3. Die Eier und den übrigen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 4 Min. schaumig schlagen, dann restliche lauwarml Milch langsam einrühren. Eiermilch gleichmäßig über die Brotscheiben gießen, mit übrigem Zimtzucker bestreuen. Die Form in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und die Arme Ritter in ca. 45 Min. goldbraun backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, einfach mit Backpapier oder Alufolie abdecken.
4. Die Form aus dem Ofen nehmen. Arme Ritter kurz stehen lassen, dann noch heiß mit ein wenig Puderzucker bestäuben und servieren.