

Rezept

# Arme Ritter mit Kirschkompott

Ein Rezept von Arme Ritter mit Kirschkompott, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Kirschen (Glas) mit 150 ml Kirschsafft	<b>1 TL</b> Speisestärke
<b>1 Msp.</b> Zimtpulver	<b>2 TL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Butter	<b>1</b> Ei
<b>2 Scheiben</b> Sandwichtoast	<b>3-4 EL</b> Vanillesauce (Kühlregal)
<b>1 TL</b> Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Den Kirschsafft in einem Topf aufkochen. Die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren und in den kochenden Saft rühren. Zimt und 1 TL Zucker dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Kirschen dazugeben, das Kompott vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Ei mit 1 TL Zucker mit einer Gabel verquirlen. Die Toastscheiben diagonal halbieren, im verquirlten Ei wenden und sofort in die heiße Butter geben. Pro Seite bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten.
3. Die gebratenen Toastscheiben und das Kirschkompott anrichten. Vanillesauce darübergeben. Mit Puderzucker bestäuben.