

Rezept

# Arme Ritter mit Zimt

Ein Rezept von Arme Ritter mit Zimt, am 25.04.2024

## Zutaten

- |                                                          |                        |
|----------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>4 Scheiben</b> Toastbrot ( oder trockene Brötchen)    | <b>1</b> Ei            |
| <b>3 EL</b> Zucker                                       | Salz                   |
| <b>150 ml</b> Milch                                      | <b>1 TL</b> Zimtpulver |
| <b>1 EL</b> Butterschmalz (oder anderes Fett zum Braten) |                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 104 kcal, 4 g F, 4 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Das Ei mit 1 EL Zucker und 1 Prise Salz verschlagen und die Milch unterrühren.

---

2. Die Brotscheiben in eine Schale legen und die Ei-Milch-Mischung gleichmäßig über das Brot gießen. 5 Min. durchziehen lassen.

---

3. Währenddessen den übrigen Zucker mit dem Zimtpulver vermischen.

---

4. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die eingeweichten Brotscheiben darin von jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun und knusprig braten. Herausheben und heiß mit Zimtzucker bestreuen.