Rezept

Arme Ritter vom Kontakgrill

Ein Rezept von Arme Ritter vom Kontakgrill, am 05.07.2025

Zutaten

½	Vanilleschote
3 EL	Milch
	Salz
4 Scheiben	Weißbrot mit Rosinen
1 EL	Mandelstifte
1	Ei
3 TL	Puderzucker
4 TL	Pflaumenmus
2 TL	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 11 g F, 9 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Vanillemark, Ei, Milch, 2 TL Puderzucker und 1 Prise Salz in einem tiefen Teller verquirlen. Je 1 TL Pflaumenmus auf 2 Brotscheiben verteilen. Dabei rundherum einen Rand frei lassen. Frei gelassene Ränder mit Eiermilch bestreichen. Übrige Brotscheiben mit Eiermilch bestreichen. Scheiben mit der bestrichenen Seite darauflegen. Brot an den Rändern gut andrücken.

2. Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Die Brotscheiben von beiden Seiten mit je ½ TL Mehl bestäuben und rundherum öfter mit Eiermilch bestreichen.

3. Mandelstifte auf der unteren Grillfläche verteilen. Kontaktgrill schließen. Mandeln 1-2 Min. rösten, abkühlen lassen.

4. Arme Ritter auf der unteren Grillfläche verteilen. Kontaktgrill schließen. Brotscheiben 4-6 Min. bei mittlerer Hitze grillen. Arme Ritter diagonal halbieren. Mit Mandelstiften und je 1 TL Pflaumenmus verzieren. Mit übrigem Puderzucker bestäuben.