

Rezept

Süße arme Prinzessin

Ein Rezept von Süße arme Prinzessin, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| 4 Eier (L) | 2 EL Rohrzucker |
| 1 Pck. Vanillezucker | ½ TL Zimtpulver |
| Meersalz | 50 g Sahne |
| 1 EL Butter | 8 dicke Brioche |
| | Scheiben |
| 250 g Erdbeeren | 4 EL Ahornsirup |

Zubehör

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1 große Schüssel | 1 Gabel |
| 1 große Pfanne | 1 Pfannenwender |
| 1 großes Schneidebrett | 1 Schneidemesser |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal, 25 g F, 15 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Die Eier in die Schüssel aufschlagen und mit der Gabel verquirlen. Rohrzucker, Vanillezucker, Zimtpulver, 1 Prise Meersalz und die Sahne dazugeben und alles kräftig verrühren.
2. Die Butter in der Pfanne schmelzen. Nacheinander 4 Brioche Scheiben durch die Eiermischung ziehen und sofort in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. backen, bis die Brioche Scheiben leicht gebräunt sind, dann herausnehmen und warm halten. Nun die übrigen Brioche Scheiben wie gerade beschrieben zubereiten.
3. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Mit den Armen Prinzessinnen auf Tellern anrichten und den Ahornsirup darüberträufeln.