

Armer Ritter mit Weinschaumsoße

Zutaten:

- 3 alte Brötchen / 12 Baguettescheiben
- 1 Ei
- 300 ml Milch
- 1 Pck. Vanillezucker

Für die Soße:

- 2 Eier
- 1,5 EL Zucker
- 200 ml Weißwein
- 2 TL Speisestärke

Zubereitungszeit: 15 min
(+ 30 min Wartezeit)
Back-/Kochzeit: 10 min
Schwierigkeitsgrad: einfach
Anzahl Portionen: 3



Zubereitung:

- ∞➔ Die Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schale legen.
- ∞➔ Milch mit Ei und Zucker verquirlen, über die Brötchenscheiben gießen (sollten gut bedeckt sein). Ca. 30 Min. durchziehen lassen.
- ∞➔ Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und Scheiben hineingeben & anbraten.

Für die Weinschaumsoße:

- ∞➔ Weißwein mit der Speisestärke verrühren
- ∞➔ Eier mit Zucker in hohem Topf bei kleiner Hitze mit Handrührgerät aufschlagen (Masse dehnt sich stark aus!)
- ∞➔ nach und nach etwas von dem Wein dazugießen
- ∞➔ solange rühren und erhitzen bis eine cremige, schaumige Masse entsteht (ca. 10 min)
- ∞➔ Sofort servieren!

Für alle, die lieber ohne Wein ihr Essen genießen,
ist eine Vanillesoße eine leckere Alternative!