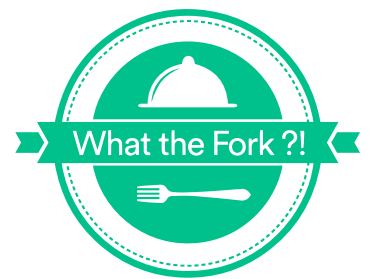


Arme Ritter



 4

Zubereitung

Eier, Rohrzucker und Milch verrühren und die kleingeschittenen Trockenfrüchte zugeben

Brotscheiben in dieser Eiernmilch einweichen

Auflaufform mit Butter einfetten und die eingeweichten Brotscheiben hineinlegen

Mit dem Rest der Eiernmilch bedecken

Bei 180° C ca. 15 Minuten oder bis die Oberfläche goldbraun ist backen

Zutaten

320 ml Milch

4 Eier

100 g Rohrzucker

8 trockene Brotscheiben

80 g Rosinen oder andere

Trockenfrüchte

Guten Appetit!