

Dauer: Mittel

Kategorie: Restlküche Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

8 SCHEIBEN	Milchbrot oder Allerheiligenstriezel
3	Eier
CA. 200 ML	Milch
1 PKG	Vanillezucker
	Butter oder Butterschmalz zum Herausbacken
	Staubzucker oder Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Milchbrot bzw. den Allerheiligenstriezel in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Eier, Milch und Vanillezucker in einer flachen Schüssel gut versprudeln.
3. Die Scheiben nacheinander von beiden Seiten kurz in die Eiermilch legen.

   Sie sollten dabei nicht zu weich werden.
4. Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Striezelscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun herausbacken.
5. Die fertigen Armen Ritter mit Staubzucker oder Zimtzucker bestreuen und noch warm servieren.

Nach Allerheiligen ist oft noch ein Stück Allerheiligenstriezel übrig. Und gerade wenn er schon etwas trocken geworden ist, lässt sich daraus noch etwas richtig Gutes machen: Arme Ritter! In Milch und Ei getränkt, in Butter goldbraun herausgebacken und mit Zimt und Zucker bestreut, wird aus dem Striezel ein köstliches Frühstück oder eine süße Nachspeise. So einfach und gut kann Resteverwertung sein!

Manche lassen vom Allerheiligenstriezel sogar ganz bewusst ein paar Scheiben übrig. Denn daraus lassen sich nicht nur köstliche Arme Ritter, sondern auch herrliche Pofesen zubereiten. So schmeckt der Striezel auch ein paar Tage nach Allerheiligen noch richtig gut