

Arme Ritter mit gesmashten Erdbeeren und Sahne

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

| Eier | 3 St. |
|----------------|------------|
| Milch | 250 ml |
| Vanille Zucker | 1 Päckchen |
| Zucker | 2 EL |
| Toastbrot | 8 Scheiben |
| Butter | 3 EL |
| Erdbeeren | 400 g |
| Schlagsahne | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Kartoffelstampfer, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. In einer mittleren Schüssel Eier, Milch, Vanillinzucker und Zucker mit einem Schneebesen verquirlen. Toastbrotscheiben für ca. 1–2 Min. darin einlegen.
- 2. In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Die Hälfte der Toastbrotscheiben vorsichtig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und die restlichen Brotscheiben in der restlichen Butter ausbacken.
- 3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. In einer mittleren Schüssel mit einem Rührgerät die Sahne steif schlagen.
- 4. Arme Ritter auf Tellern verteilen. Gesmashte Erdbeeren darüber verteilen und mit Schlagsahne toppen.

Guten Appetit!

Tipp: Je nach Reife der Erdbeeren kannst du noch ein wenig Zucker dazugeben. Für dieses Rezept kannst du auch all deine Brotreste der vergangenen Tage verwenden!

Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 657 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate | 86 g |
| Eiweiß | 25 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 24 g |