



Arme Ritter mit Himbeermarmelade

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Brioche Zopf	1 St.
Eier	3 St.
Milch	200 ml
Butter	3 EL
Himbeerkonfitüre	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, große Pfanne

1. Brioche in ca. 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. In einen tiefen Teller Eier aufschlagen und verquirlen. In einen zweiten Teller Milch gießen. Für ca. 1–2 Sekunden Brioche-Scheiben jeweils zuerst in der Milch und dann im Ei wenden, sodass sie befeuchtet, aber nicht vollgesogen sind.

2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Brioche-Scheiben jeweils von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Auf Tellern verteilen und mit Himbeermarmelade garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	819 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	52 g