



Rezept

Arme Ritter mit Orangensauce

Für 4 Portionen:

- 5 weiche Trockenpflaumen
- 2 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau)
- 4 Orangen
- 3 EL + 100 g brauner Zucker
- 4 Goldmarie Eier (Gew.-Kl. M)
- 300 ml Milch
- 4 dicke Scheiben (à ca. 1,5 cm) altbackenes Kastenweißbrot
- 4 EL Butter
- 3 Stiele Minze
- ½ TL Zimt
- ca. 200 ml leicht angetautes Schokoladeneis

Zubereitung:

Trockenpflaumen mit Likör mischen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, Saft dabei auffangen. Pflaumen würfeln, mit Filets, Saft und 1 EL Zucker erhitzen, 5–7 Min. köcheln lassen. Vom Herd ziehen. Eier, Milch und 2 EL Zucker im tiefen Teller per Gabel verquirlen. Brotscheiben jeweils in der Eiermilch wenden, bis die Milch komplett aufgesogen ist. Brote in erhitzter Butter auf beiden Seiten kurz anbraten, dann je Seite bei mittlerer Hitze 5–6 Min. goldbraun braten. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Restlichen Zucker mit Zimt mischen. Brote im Zimtzucker wenden. Arme Ritter mit Orangensauce anrichten. Mit angetautem Schokoeis servieren. Mit Minze garnieren.