

Arme Ritter mit Hefezopf



Zutaten:

Für 4 Personen

- 8 Scheiben Hefezopf
- 0,5 Liter Milch
- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Zucker & Zimt
- Butterschmalz zum Ausbacken



Zubereitung

Die Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker in einer flachen Form vermischen.

Hefezopfscheiben halbieren und in der Milch-Eiermischung kurz einweichen lassen, dabei wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Scheiben darin auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Arme Ritter aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Noch heiß in Zucker und Zimt wenden. Dann Servieren.