Arme Ritter mit gebackenen Pflaumen

Zutaten für die Armen Ritter (für 8 Personen):

· 8 Scheiben altbackenes süßes Brot
· 200 ml Milch
· 200 ml Sahne
· 2 Eier
· Butter
· alternativ: Sonnenblumen- oder Rapsöl
· 40 g Zucker
· etwas Zimt

Milch, Sahne und Eier zu einer Soße verquirlen. Brot oder Gebäckscheiben (z.B. Stuten, Brioche oder Hefezopf) etwa 2 Minuten darin einweichen. Die Scheiben dabei einmal wenden, damit sich beide Seiten vollsaugen können.

Einen großen Teller mit Küchenpapier auslegen. Öl oder Butter in einer Pfanne zerlassen und die eingeweichten Brotscheiben auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze circa 2 Minuten goldbraun braten. Auf das Küchenpapier setzen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird.

Zimt und Zucker in einen tiefen Teller geben und vermengen. Gebäckscheiben noch warm darin wälzen. Mit gebackenen Pflaumen oder anderen fruchtigen Beilagen anrichten und noch warm essen. Wer mag, serviert dazu Vanille-Eis.

Zutaten für die Pflaumen:

· 500 g Pflaumen oder Zwetschgen
· 20 ml Olivenöl oder neutrales Pflanzenöl
· 30 g brauner Zucker
· 1 Schote Vanille
· 2 Sternanis
· 0,5 TL Zimt
· 0,5 TL Lebkuchengewürz

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Vanilleschote auskratzen. Die Pflaumen in einer Schüssel mit Olivenöl, Zucker, Sternanis, Zimt, Lebkuchengewürz, Vanillemark und -schote gründlich durchmischen. Auf das Blech geben und 6-7 Minuten backen. Dann sind die Pflaumen weich, behalten aber gleichzeitig noch ihre Form. Verlängert man die Backzeit um 2-3 Minuten, zerfallen die Früchte bereits zu Pflaumenmus.

Anrichten:

Arme Ritter auf Teller verteilen, Pflaumen daneben setzen und nach Wunsch je 1 Kugel Vanille-Eis dazu servieren.

Hinweis:

Wenn die Armen Ritter als Hauptspeise serviert werden sollen, reicht die angegebene Menge für 4 Personen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.
Sendetermin: 24.03.2024
Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen