

Typ: Verschiedenes **Quelle:** Zeit Magazin, 9 Dez 94

Bemerkungen:

Zutaten:

Rezept: ARME RITTER hat Henriette Davidis schon 1847 in ihrem berühmten Kochbuch beschrieben. Bei ihr wurden sie noch aus Einback hergestellt (das ist Zwieback, der nur einmal im Ofen gewesen ist). Da es so was im Zeitalter genormter Backmischungen bei keinem Bäcker mehr zu kaufen gibt, sind wir heute auf eine Ersatzlösung angewiesen:

Frisches Weißbrot ist als Grundlage für diesen einmaligen Nachtschisch akzeptabel.

Das Rezept ist einfach: Weißbrot entrinden und in fingerdicke Scheiben schneiden. In einem halben Liter warmer Milch 3 ganze Eier verquirlen, mit etwas Muskatblüte und 1 Eßlöffel Zucker würzen und die Schnitten darin kurz einweichen. Die abgeschnittene Rinde rösten, zerbröseln, jede Scheibe durch ein aufgeschlagenes Ei ziehen und von beiden Seiten fest in die Rindenbrösel drücken. In heißer Pfanne mit Butter von außen groß - inwendig noch weich - backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und warm auf den Tisch. Apfelmus oder Kirschkompott passen gut dazu. Für einen fleischlosen süßen Tag waren Arme Ritter auch als Hauptgericht lange Zeit beliebt. Man trank dazu Milchkaffee.