

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** ([http://www.vox.de/27474\\_rezept.php?](http://www.vox.de/27474_rezept.php?))

**Bemerkungen:** Tim Mälzer

**Zutaten:** 100 g Preiselbeerkompott  
100 ml Orangensaft  
2 MSP gemahlener Zimt  
2 Eier (Kl. M)  
150 ml Milch  
1/2 Paket Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6-8 Scheiben Stollen (Dresdner Art, je 40 g)  
1-2 EL Butterschmalz  
4 Kugeln Vanilleeis  
Zucker  
Puderzucker zum garnieren

**Rezept:** Das Preiselbeerkompott, den Orangensaft, Zucker und Zimt in einem kleinen Topf verrühren, aufkochen und ca. 3-4 Minuten kochen lassen. Erst einmal beiseite stellen.

Eier, Milch, Vanillezucker und Salz kräftig verquirlen. Die Stollenscheiben mehrmals in der Eiermilch wenden, bis sie sich vollgesogen haben. Währenddessen das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Stollenscheiben bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten im Butterschmalz braten.

Nun aus der Pfanne nehmen und kurz auf ein Küchenpapier legen, damit das Fett abtropfen kann. Schließlich das Vanilleeis und das Preiselbeerkompott zu den armen Rittern geben, mit Puderzucker bestreut servieren.

» Beilage: Süße Kartoffeln

» Hauptspeise: Grünkohl mit Kasslernackeln

Copyright © 2005 RTL Newmedia Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung nur mit Genehmigung von RTL NEWMEDIA.