

Dessert: "Arme Ritter"

Aus Baguettescheiben oder Weißbrot schneidet man große Stücke.

In eine große Schüssel gibt man Milch mit Zucker und Vanille, die halbiert wird und das Mark mit einer Messerspitze herausgekratzt wird.

Nun legt man das Brot so lange in die Schüssel bis es sich gut vollgesogen hat

Nun schlägt man ganze Eier auf und sautiert das Brot darin.

In Butter wird das Brot goldgelb und knusprig gebraten.

In flache Schalen gibt man pürierte Erdbeeren und legt das Brot hinein. Mit Puderzucker garnieren.

Rotweinsbirne

1/2 l Rotwein

4-5 Nelken

Birnen

Zucker

Zitronenscheiben

Rotwein, Nelken, Zucker und Zitronenscheiben zum kochen bringen.

Die geschälten, entkernten Birnen werden solange gekocht, bis sie weich sind.

Die Birnen kann man als Dessert oder zu Wildgerichten.

z