

Rostige Lokführer - Rostige Ritter aus alten Dampfnudeln mit Früchten



Hallo

liebe Naschkatzen!

Heute gibt es was Schnelles und zugleich eine tolle Resteverwertung: gute alte Rostige Ritter. Allerdings aus Dampfnudeln, die ja recht schnell trocken werden und leider nur frisch richtig gut schmecken. Bis man sie verwandelt in Rostige Lokführer. Ich finde, Dampfnudeln verdienen in dieser neuen Form einen eigenen Namen, Ritter kann ja jeder werden!

Viele von euch haben es sicher schon mal gemacht. Man kann so ja wirklich toll altes Brot, alte Brötchen oder Brioche zu etwas ganz Feinem machen.

Für alle, bei denen Rostige Wasauchimmer etwas in Vergessenheit geraten sind, präsentiere ich euch heute ein unkompliziertes kleines Frühstück, Mittagessen oder Desert:

Ihr braucht:

Alte, trockene Dampfnudeln {oder Brötchen, Brioche, Brot...}, mindestens 1 pro Person

1 Ei für 2 Personen

1-2 großzügige Schüsseln Milch

Zimt, Zucker

Fett/ Butterschmalz zum Braten

{Frisches Obst in Spalten geschnitten}

Ei(er) und Milch werden verrührt. Wer mag, gibt schon ein bisschen Zimt oder Zucker hinein.

Die trockenen Backwaren in dicke Scheiben oder Stücke schneiden, hinein legen und einige Minuten einweichen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Brotstücke hinein legen. Bei mittlerer Hitze auf allen Seiten goldbraun knusprig backen.

In Zimtzucker wälzen oder damit bestreuen.

{Die Obstspalten auf Teller verteilen und die Lokführer dazu anrichten.}

Sofort heiß genießen! =)

Dazu passt gut eine Vanillesauce, Vanilleeis oder frisches Obst in Form von Filets, Salat oder Kompott.[nurkochen]

Rostige Lokführer - Rostige Ritter aus alten Dampfnudeln mit Früchten



Habt

einen süßen, sonnigen und genussreichen Sonntag!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email