

Verliebte Arme Ritter



TIPP

Die Toastreste können noch zu Semmelbröseln verarbeitet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 Scheiben Toast
3 Eier
150 g Butter
50 g Honig
220 ml Milch
1 Prise Salz
4 Päckchen Vanillinzucker

ZUBEREITUNG:

1. Mit Plätzchenausstechern in verschiedenen Größen möglichst viele einzelne Herzen aus den Toastscheiben ausstechen.
2. Danach Milch, Eier, Honig und Salz verquirlen und die Toaster Herzen großzügig die Flüssigkeit aufsaugen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zum schmelzen bringen und die Toaster Herzen darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
4. Währenddessen auf einem großen Teller Vanillinzucker ausbreiten und die noch heißen Arme Ritter darin wenden.