

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

### Arme Ritter

(Sendung 16.01.2010)



---

#### Zutaten

- 2 Eier (Kl. M)
- 150 ml Schlagsahne
- 2 Scheiben altbackener Christstollen (4–5 cm dick)
- 2–3 El Butterschmalz
- 1–2 El Puderzucker
- 1 Stiel Minze

---

#### Zubereitung

1. Eier und Sahne in einer Form verquirlen. Stollenscheiben diagonal halbieren und in der Eiersahne 10 Minuten ziehen lassen. Dabei einmal wenden.
2. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Stollenscheiben abtropfen lassen und ca. 2–3 Minuten von jeder Seite darin braten. Kurz abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Bratapfel und mit Minze garniert servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten