

Armer Ritter nach Herrn von Ribbecks Art

Zutaten:

gefunden auf www.cma.de

2 Schrippen
2 Eier
6 EL Milch
8 EL Sahne
etwas Vanillin-Zucker
abgeriebene Zitronenschale, oder einige Spritze
Saft
Semmelbrösel
Butterschmalz
Zucker,
Zimt

Zubereitung:

Schrippe der Länge nach in dicke Scheiben schneiden. Ei, Milch, Sahne, etwas Vanillin-Zucker und abgeriebene Zitronenschale verquirlen, die Schrippenscheiben darin durchziehen, gut abtropfen lassen und in Semmelbröseln wenden. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schrippenscheiben von beiden Seiten goldbraun backen und mit Zucker und Zimt servieren. Dazu eingemachte Birnen reichen.

[Druck-Version](#)

