

# Reiche RITTER

104

Für 4 Personen

- 8 Scheiben Butter-Brioche**striezel\***, vom Vortag oder angetrocknet
- 4 TL Powidl\*
- 1 Ei (Größe M)
- 125 ml Milch
- 40 g Mandelblättchen
- Butter zum Ausbacken
- Staubzucker\* zum Bestreuen

\* süßer Hefezopf · Pflaumenmus · Puderzucker

1. 4 Brioche**scheiben** mit Powidl bestreichen und mit den restlichen 4 Scheiben Brioche bedecken. Etwas andrücken.
2. In einer flachen Schale das Ei mit der Milch verquir-  
len. Die Mandelblättchen ebenfalls in eine flache  
Schale füllen.
3. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Brioche-Doppel-  
decker erst durch die Eiermilch ziehen, dann in den  
Mandeln wälzen und schließlich in der Pfanne beid-  
seitig goldbraun braten.
4. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

**TIPP** Dazu schmecken in etwas Butter und Honig  
geschmorte Marillen (Aprikosen) oder  
Marillenkompott.

Der Reiche Ritter gelingt auch wunderbar  
mit Pinzen.

**DEIN ANKER  
BROT-KOCHBUCH**



105