

Armer Ritter

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten:

Zutaten	Menge (20)	Menge (100)
pflanzliche Milch	1 L	4 L
Weizenmehl	280 g	1,12 kg
Agavendicksaft	150 g	750 g
Vanillezucker	60 g	300 g
Zimt	4 TL	160 g
Salz	4 Prisen	1 TL
Fett zum Braten		500 g Margarine

zusätzlich braucht es Brötchen vom Vortag

Zubereitung:

1. (Brot und) Brötchen vom Vortag in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Eine flache Schüssel für späteren Brot-Badeprozess besorgen. In einem 3L Messbecher „Badewasser“ für die Brote anrühren, wie folgt (in jeweils 2 Fuhren): 2 L Hafermilch, mit 550-600g Mehl, 325 g Agavendicksaft, 150 g Vanillezucker, 80 g Zimt und 1/2 TL Salz
3. In einer flachen Schüssel (flacher Gastrobehälter reicht aus) etwas von der angemischten Mixtur hineingeben und die geschnittenen Brötchenscheiben darin sich aufsaugen lassen. (Immer nur so viel baden lassen wie auch gleich gebacken werden können, sodass nichts zu sabschig wird)
4. Auf dem Bräter in Öl oder Margarine die eingeweichten Brötchenscheiben goldbraun ausbacken, separat sammeln und in Zimt und Zucker wälzen.

Version #1

Erstellt: 2026-05-14 09:13:06 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:15:20 UTC von jona