REICHE RITTER



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

12 Scheiben	**ANKER Pinze** (vom Vortag oder angetrocknet)
4 TL	**Powidl**
1	**Ei** (Größe M)
125 ml	**Milch**
40 g	**Mandelblättchen**
	Butter zum Ausbacken
	Staubzucker zum Bestreuen

SO WIRD'S GEMACHT

1. 6 Scheiben der Pinze mit Powidl bestreichen und mit den restlichen 6 Scheiben bedecken. Etwas andrücken.
2. In einer flachen Schale das Ei mit der Milch verquirlen. Die Mandelblättchen ebenfalls in eine flache Schale füllen.
3. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Brioche-Doppeldecker erst durch die Eiermilch ziehen, dann in den Mandeln wälzen und schließlich in der Pfanne beidseitig goldbraun braten.
4. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

TIPP

Auch mit einem ANKER Butter-Briochestriezel funktioniert das Rezept sehr gut – 8 Scheiben sind passend für das Rezept.
Zu den Reichen Rittern schmecken in etwas Butter und Honig geschmorte Marillen oder Marillenkompott.

Mehr Rezepte gibt's in unserem ANKER Brot-Kochbuch "Drauf & Drunter".