



Rezept des Monats

Armer Ritter vom Christstollen mit Glühweinpflaumen und Vanilleeis

Zutaten für 6 Personen:

6 Scheiben Christstollen
3 Eier
¾ l Milch
Zimt & Zucker
Margarine

100ml Glühwein
300g Pflaumen
80g Zucker
1 Zimtstange
1 Abrieb Orange

6 Kugeln Vanilleeis

- Für die Glühweinpflaumen den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Dann die Pflaumen, Orange, Zimt und den Glühwein dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen und eventuell mit Mondamin abbinden.
- Für den Armen Ritter das Ei mit der Milch verquirlen. Die Christstollen Scheiben durch die Ei-Milch Mischung ziehen und in einer beschichteten Pfanne in Margarine braten. Noch warm mit etwas Zimt & Zucker bestreuen.
- Den Armen Ritter mit den Glühweinpflaumen und einer Kugel Vanilleeis servieren.