



# Ölz Riesen Toast

"Armer Ritter" - geschmorter Apfel, Mandeln, Zimt & Vanille



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Riesen Toast  
3 Eier  
250 ml Milch  
Etwas Vanillezucker  
1 EL Honig  
Prise Zimt  
Butter (zum Braten)

\*\*\*

200 g Äpfel (Rubinette, Cox Orange, Gala,...)  
geschält in 1 cm Würfel geschnitten  
25 g Butter  
50 g geschälte geröstete gehackte Mandeln  
3 EL Honig  
Zimt  
1 EL Rosinen

\*\*\*

3 EL Ricotta  
Vanilleeis  
Minze Blätter als Garnitur  
Veilchenblüten

## Zubereitungszeit

35 min

1. Für den Armen Ritter alle Zutaten gut mixen.
2. Die Ölz Riesen Toast Scheiben darin mehrmals wenden und in einer heißen Pfanne mit schäumender Butter beidseitig goldbraun braten.
3. Die restliche Butter aufschäumen und den Honig begeben.
4. Den Honig karamellisieren, die Äpfel dazu geben und kurz schmoren.
5. Anschließend mit Rosinen und Mandeln mischen und auf dem Armen Ritter verteilen. Mittig einen Klecks Ricotta setzen und eine Kugel Vanilleeis darauf anrichten. Zum Abschluss mit Minze-Blättern garnieren.