



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.