



## • Ölz velik toast •

„Revni vitez“ – dušena jabolka, mandlji, cimet in vanilja



### Sestavine

4 rezine Ölz velik toast

3 jajca

250 ml mleka

nekaj vanilijevega sladkorja

1 JŽ medu

ščepec cimeta

maslo (za pečenje)

\*\*\*

200 g jabolk (Rubinette, Cox Orange, Gala, ...)

olupljenih in narezanih na 1 cm debele kocke

25 g masla

50 g olupljenih praženih, seseklanih mandljev

3 EL medu

cimet

1 JŽ rozin

\*\*\*

3 EL rikote

vanilijev sladoled

lističi mete za okras

cvetovi vijolic

### Čas priprave

35 min

Za revnega viteza dobro premešajte vse sestavine. Rezine Ölz velikega toasta večkrat obrnite v tem in zlatorjavo zapecite v vroči ponvi s penečim maslom. Spenite preostalo maslo in dodajte med. Karamelizirajte med, dodajte jabolka in na hitro podušite. Na koncu zmešajte z rozinami in mandlji in razporedite po revnem vitezu. Na sredino dajte kanček rikote in na to postavite kroglico vaniljevega sladoleda. Na koncu okrasite z lističi mete.

### Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

