



REICHER BANANEN RITTER

ZUTATEN:

- 6-8 Scheiben Hefezopfstreife oder Kuchenreste
- 1 reife Banane
- 2 Eier
- 100ml Milch
- 2 TL Vanillezucker oder halbe Vanilleschote
- gute Prise Zimt
- kleine Prise Salz
- Butter zum Ausbacken
- Ahornsirup zum Servieren

FORM:

- große Edelstahlanthauptpfanne

HELPERLEIN:

- Nylonwender

ZUBEREITUNG:

Banane zerdrücken und mit Eier, Milch und Gewürzen verrühren, Hefezopfscheiben eintunken und etwas ziehen lassen, wenden und nochmals ziehen lassen.

Pfanne auf mittlere Hitze erhitzen, Butter hinzugeben und reiche Ritter darin ausbacken. Evtl. Teigreste langsam auf die Scheiben geben.

nach ca. 5 Minuten wenden (wenn sie goldbraun sind) und braten bis sie fertig sind.

Auf einem Teller mit Ahornsirup anrichten.

TIPP:

Wer die Produkte von Edelschmaus zuhause hat kann den Zimt und die Vanille durch Süße Verführung ersetzen und den Ahornsirup durch eine der leckeren Essigzubereitungen!

ZUBEREITUNGSZEIT:

10MIN

RUHEZEIT:

10MIN

