



Ölz Riesen Toast "Armer Ritter" mit geschmortem Apfe

Resterlrezept getoppt mit 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.