

Arme Ritter mit Pflaumen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Zwieback
Weintraube

50 g Gehobelte Mandeln
1/4 l Traubensaft, hell
2 Eier
12 Zwieback
Trauben
100 g Saure Sahne
100 g Creme fraiche
Margarine; zum Braten
Mandeln
Zimtzucker

* QUELLE

- ARD/ZDF - 17.09.94
- Erfasst: Ulli Fetzer
- 2:246/1401.62

Gehobelte Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Traubensaft und Eier verquirlen. Zwieback mit der Eimasse übergießen, nach 10 Min. wenden.

Trauben halbieren, entkernen. Saure Sahne und Creme fraiche schaumig schlagen.

Jeweils 4 Stück Zwieback in Margarine von jeder Seite 4 Min. braten. Jeweils mit Trauben, Mandeln und Zimtzucker servieren.