# Rezept für Arme Ritter

## Zutaten

- 1 Ei
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 250 ml Milch
- 8 Scheiben altes Brot
- 40 g Butter

## Zubereitung

1. Ei, Vanillezucker, Zimt und Milch in einem tiefen Teller verquirlen.
2. Die Brotscheiben einzeln in der Eimasse wälzen und auf einen Teller legen. Den Rest der Eimischung über den Brothaufen gießen. Einwirken lassen.
3. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Hälfte der Brotscheiben in circa fünf Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Aus der Pfanne nehmen, die restliche Butter erhitzen und die verbleibenden Brotscheiben darin goldbraun backen.