

gerollter Armer Ritter mit Erdbeeren

🕒 20 min

👤 4-8 Personen [je nach Hunger]

Zutaten

- 8 Scheiben Toastbrot
- 400 g Erdbeeren
- 2 Eier
- 6 EL Milch
- Zimt&Zucker nach Belieben
- etwas Butter
- 8 TL Schokocreme (kann mit unserer Haselnusscreme auch selbst gemacht werden)



Zubereitung

1. Den Rand der Toastbrote abschneiden und Toast entweder dünn ausrollen oder mit den Händen platt drücken. Anschließend mit der (selbstgemachten) Schokocreme bestreichen (damit die Erdbeeren auf dem Toastbrot halten).
2. Erdbeeren waschen, schneiden und auf dem vorderen Teil der Toastbrote geben. Das Toast einrollen.
3. Eier mit Milch verquirlen und den Toast hineinlegen und wenden, sodass sie von allen Seiten mit Flüssigkeit bedeckt sind.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen zuerst mit dem Rand nach unten darin anbraten (damit das Toast gerollt bleibt), dann von allen vier Seiten braten, bis sie goldbraun sind.
5. Anschließend das Toast in Zimt und Zucker darin wenden.
6. Mit Eis, pur oder noch mehr Erdbeeren genießen.
7. Guten Appetit!



- Anstelle der Schokocreme geht auch Frischkäse, eine Nusscreme oder etwas Marmelade.
- Anstelle von Zimt und Zucker könnt ihr auch jegliche Art von Sirup oder anderem Süßungsmittel nehmen (z.B. Puderzucker oder noch mehr Schokocreme)
- Anstelle von Erdbeeren kann natürlich auch anderes Obst, wie Himbeeren, Aprikosen oder Kirschen verwendet werden.