

Arme Ritter mit Zimkruste, Weinschaumsauce und Pflaumenröster

4 Personen

ZUTATEN

Für die Armen Ritter:

1-1½ **Brötchen** vom Vortag
3 **Eier** (Größe M)
250 ml **Vollmilch**
2 EL Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
60 g **Mehl**
40 g Rohrzucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
50 g kalte **Butter** in
Würfeln, plus etwas mehr
für die Formen

Für den Pflaumenröster:

400 g Pflaumen
ca. 50 g Zucker (je nach
Süße der Pflaumen)
½ Bio-Zitrone
1 dünne Scheibe
frischer Ingwer

Für die Weinschaumsauce:

2 **Eigelb** (Größe M)
35 g Zucker
125 ml **Weißwein**
1 EL Zitronensaft

Außerdem:

4-5 Blättchen frische Minze

**ALLERGIESTOFFE SIND
FETT MARKIERT**



ZUBEREITUNG

Brötchen in Würfel schneiden. Eier, Milch, Zucker und Vanillemark verquirlen. 4-5 kleine Auflaufförmchen oder Mulden einer Muffinform mit Butter ausfetten. Die Formen zu etwa zwei Dritteln mit Brötchenwürfeln füllen und mit Eiermilch übergießen. Die Förmchen sollten nicht zu voll sein, denn die Armen Ritter gehen beim Backen etwas auf. Abdecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Zimkruste Mehl, Zucker, Zimt, Salz und Butter in einer Schüssel verkneten. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. In einer Form mit Zucker vermengen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und dünn schälen. 2-3 Schalen mit dem Ingwer zu den Pflaumen geben.

Arme Ritter mit Zimtkruste, Weinschaumsauce und Pflaumenröster

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Die Armen Ritter mit der Zimtkruste bedecken. Zusammen mit dem Pflaumenröster bei geringer Dampfzugabe 20-25 Minuten backen.

Für die Weinschaumsauce ein heißes Wasserbad vorbereiten. Außerdem eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Eigelb mit Zucker, Wein und Zitronensaft über dem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse hell, dick und cremig ist. Die Masse darf dabei nicht zu heiß werden, sonst stocken die Eier. Die Schüssel anschließend in das kalte Bad stellen und weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

Pflaumenröster und Arme Ritter aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Armen Ritter mit einem scharfen Messer aus den Förmchen lösen und vorsichtig stürzen. Auf einem Teller mit dem Pflaumenröster anrichten, mit etwas Weinschaumsauce begießen und mit Minzblättchen garniert servieren.