

# Arme Ritter mit Zimtkruste, Weinschaumsauce und Zwetschgenröster

4 Personen

## ZUTATEN

Für die Armen Ritter:

1-1½ **Semmeln** 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 Zwetschgenröster:

400 g Pflaumen oder  
Zwetschgen

ca. 50 g Zucker (je nach Süße  
der Pflaumen/Zwetschgen)

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



## ZUBEREITUNG

Semmeln 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 Semmelwürfeln 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 Zimtkruste Mehl, Zucker, Zimt, Salz und Butter in einer Schüssel verkneten. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Pflaumen/Zwetschgen 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/Zwetschgen geben.

**ALLERGIESTOFFE SIND  
FETT MARKIERT**

## *Arme Ritter mit Zimtkruste, Weinschaumsauce und Zwetschgenröster*

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Die Armen Ritter mit der Zimtkruste bedecken. Zusammen mit dem Zwetschgenröster 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.

Zwetschgenröster 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 Zwetschgenröster anrichten, mit etwas Weinschaumsauce begießen und mit Minzblättchen garniert servieren.