

BIO-EIER • EIER AUS BODENHALTUNG • FREILANDEIER • EIERLIKÖR  
FRISCH-EI-NUDELN • BIO-SUPPENHÜHNER • JUNGHENNEN AUS EIGENER AUFGUCHT



## „Arme Ridder“ mit frischen Johannisbeeren

### Zutaten

4 Scheiben Weißbrot  
2 Eier  
1/8 l Sahne  
Salz und Zucker,  
Vanillezucker  
Zimt  
Semmelbrösel  
Fett zum Ausbacken  
500 g frische Johannisbeeren

### Zubereitung

Eier, Sahne und Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zimt verrühren, die Weißbrotscheiben darin wenden, anschließend in Semmelbrösel wälzen und sofort in heißem Fett ausbacken. Johannisbeeren schon vorher entstielen und kräftig zuckern; zu den „Armen Riddern“ servieren.