

REZEPT

Edle Ritter mit Veit Hefekranz

Der Veit Hefekranz und Hefezopf schmeckt frisch sehr fluffig und lecker. Wenn davon etwas übrigbleibt und er mehrere Tage alt ist, lässt sich daraus ein leckeres Gericht zaubern. Das traditionelle Rezept der „Armen Ritter“ mit altbackenen Brötchen haben wir in eine Variation mit Hefekranz oder Hefezopf umgewandelt, genannt „Edle Ritter“. Super lecker, auch zum Frühstück!



Zubereitungszeit: 15-20 min

Zutaten für 6 Portionen:

- 6 große Eier
- 180 ml Sahne
- 180 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Scheiben Veit Hefekranz oder Hefezopf (ca. 2 cm dick, mit oder ohne Rosinen)
- 2 EL Butter
- 2 EL Rapsöl

Zubereitung:

1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Sahne, Milch, Zucker und Salz gut verrühren.
2. Die Masse in eine Auflaufform gießen. Hefekranz-Scheiben in die Masse legen und 5-10 min einweichen lassen.
3. Je 1 EL Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Hefekranz-Scheiben darin jeweils 2-3 min von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Tipp: Dazu passt Ahornsirup oder geraspelte, dunkle Schokolade sowie frisches Obst bzw. frische Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren.

Wir wünschen einen guten Appetit!