

<b>Armer Ritter, gerollt mit Erdbeeren</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Rand von den Toastbroten abschneiden und die Brote dünn ausrollen. Mit Nutella oder Frischkäse bestreichen.</li> <li>• Die Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden und auf dem vorderen Rand der Toastbrote verteilen. Die Brote einrollen. Durch den Aufstrich halten sie zusammen.</li> <li>• Das Ei mit der Milch verquirlen. Die Röllchen in die Eimasse legen und wenden, sodass sie von allen Seiten mit Ei bedeckt sind.</li> <li>• Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen zuerst mit der „Naht“ nach unten darin anbraten, dann von allen vier Seiten braten, bis sie goldbraun sind.</li> <li>• Zimt und Zucker miteinander mischen und die heißen Röllchen darin wälzen.</li> </ul> <p>Mit Sahne, Eis oder auch pur genießen.</p>		<b>Zutaten für 2 Portionen:</b> 4 Scheibe/n Toastbrot 6 Erdbeeren 1 m.-großes Ei(er) 3 EL Milch 1 TL Zimtpulver 4 TL Zucker etwas Butter 4 EL Nutella oder Frischkäse
Arbeitszeit: ca. 10 Min. Kochzeit: ca. 4 Minuten		