

## Arme Ritter



### Zutaten:

- 30g Zucker
- 4 EL Weißwein
- 1 Nelke
- 1 TL Zitronenschale
- 0,1 l Sahne
- 1 TL Vanillearoma
- 1 Ei
- 90g Baguette
- 2 EL Öl
- 10g Butter
- 10g Zucker
- Zwetschgen oder Preiselbeeren als Beilage

30g Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, immer mit dem Kochlöffel rühren. Sobald der Zucker hellbraun wird, den Herd ausschalten und Restwärme nutzen. Mit Weißwein ablöschen sobald er hellbraun ist. 2-3 Esslöffel Preiselbeersaft oder Zwetschgensaft zufügen. Die abgetropften Preiselbeeren oder Zwetschgen zugeben. Nelke und Zitronenschale zugeben. Das Kompott 20 Minuten leicht köcheln lassen bis es anfängt einzudicken.

Sahne in eine Schüssel geben. Vanille Aroma und Ei dazugeben. Das Baguette in etwas dickere Scheiben schneiden. Die Scheiben in die Sahne tauchen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Baguettescheiben kross braten. Kurz vor dem Ende der Bratzeit noch etwas Butter auslassen und die Scheiben mit Zucker bestreuen. Die Scheiben nochmal kurz wenden und kross braten.