

**Hallo liebe Kindertreff Kids ☺
heute senden wir Euch ein leckeres Rezept zum
Nachkochen für Euch!**

„Armer Ritter“

(ja, ein komischer Name aber lecker!!! :D)

Zutaten:

Ihr benötigt

- 6 Toast oder halbe Brötchen
- Öl/ Margarine
- für die Sauce:
 - 300mL Milch
 - 2 Eier
 - 50g Zucker
 - wenn ihr mögt:
1xVanillezucker
- Sauerkirschen oder
Schattenmorellen im Glas



→ falls euch etwas fehlt, bittet doch eure Eltern, ob sie euch vielleicht bei ihrem nächsten Einkauf diese Zutaten mitbringen können

Wie Du das Rezept herstellst:

Die Zutaten der Sauce vermischen und alles gut verrühren bis die Sauce cremig ist.

Du kannst Toast 🍞 oder halbe Brötchen nehmen und sie in die Sauce legen, - so dass sich das Toast vollsaugen kann.

Du machst eine Pfanne mit etwas Öl oder Margarine warm und brätst die Scheiben Toast von beiden Seiten darin an bis sie goldbraun sind (bitte besser zusammen mit deinen Eltern, da heißes Öl manchmal spritzt)

Dazu schmeckt super: Sauerkirchen🍒 aus'm Glas ☺

Bei Fragen, meldet euch gerne einfach bei uns!

Viel Freude beim nachkochen! Passt auf Euch auf und bleibt gesund!!

Euer Kindertreff-Team