

## **Arme Ritter**

### **Zutaten:**

ca. ½ Baguette vom Vortag  
2 Eier  
75 ml Sahne  
Zucker  
Zimt

### **Zubereitung:**

Das Baguette in ca. 15 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier gut mit der Sahne verquirlen und in eine Servierschale geben.

Einen Griddle auf dem Navigenio auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Jeweils 5 Scheiben in der Ei-Sahne einweichen, dabei einmal wenden.

Die ersten Baguettescheiben etwas abtropfen lassen und auf Stufe 2 pro Seite ca. 1 Minute hellbraun braten.

In der Zwischenzeit die nächsten Brotscheiben einweichen. Die fertigen Ritter aus dem Griddle nehmen, mit Zucker und Zimt bestreuen und sofort servieren. Mit den restlichen Brotscheiben ebenso verfahren.

**Guten Appetit!**