



# ARME RITTER MIT ZIMTKRUSTE, WEIN- SCHAUMSAUCE UND PFLAUMENRÖSTER



Für 4 Personen

## FÜR DIE ARMEN RITTER:

1-1 ½ Brötchen vom Vortag  
3 Eier (Größe M)  
250 ml Vollmilch  
2 EL Zucker  
Mark von ½ Vanilleschote

60 g Mehl  
40 g Rohrohrzucker  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
50 g kalte Butter in Würfeln, plus  
etwas mehr für die Formen

## FÜR DEN PFLAUMENRÖSTER:

400 g Pflaumen  
ca. 50 g Zucker (je nach Süße  
der Pflaumen)  
½ Bio-Zitrone  
1 dünne Scheibe frischer Ingwer

## FÜR DIE WEINSCHAUMSAUCE:

2 Eigelb (Größe M)  
35 g Zucker  
125 ml Weißwein  
1 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

Brötchen in Würfel schneiden. Eier, Milch, Zucker und Vanillemark verquirlen. 4-5 kleine Auflaufförmchen oder Mulden einer Muffinform mit Butter ausfetten. Die Formen zu etwa zwei Dritteln mit Brötchenwürfeln füllen und mit Eiermilch übergießen. Die Förmchen sollten nicht zu voll sein, denn die Armen Ritter gehen beim Backen etwas auf. Abdecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Zimtkruste Mehl, Zucker, Zimt, Salz und Butter in einer Schüssel verkneten. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. In einer Form mit Zucker vermengen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und dünn schälen. 2-3 Schalen mit dem Ingwer zu den Pflaumen geben.

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Die Armen Ritter mit der Zimtkruste bedecken. Zusammen mit dem Pflaumenröster bei geringer Dampfzugabe 20-25 Minuten backen.

Für die Weinschaumsauce ein heißes Wasserbad vorbereiten. Außerdem eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Eigelb mit Zucker, Wein und Zitronensaft über dem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse hell, dick und cremig ist. Die Masse darf dabei nicht zu heiß werden, sonst stocken die Eier. Die Schüssel anschließend in das kalte Bad stellen und weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.



## ARME RITTER MIT ZIMT- KRUSTE, WEINSCHAUMSAUCE UND PFLAUMENRÖSTER

### AUSSERDEM:

4-5 Blättchen frische Minze

### ZUBEREITUNG

Pflaumenröster und Arme Ritter aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Armen Ritter mit einem scharfen Messer aus den Förmchen lösen und vorsichtig stürzen. Auf einem Teller mit dem Pflaumenröster anrichten, mit etwas Weinschaumsauce begießen und mit Minzblättchen garniert servieren.