

# Arme Ritter mit Verpoorten Original Eierlikör - wie bei Oma

## Zutaten

Für 3 Personen

2 Eier

125 ml Milch

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL Zimt

1 Pkg Vanillezucker

3 (trockene) Brötchen

Butter zum Ausbacken



## Zubereitung

Die Eier mit der Milch und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verquirlen. Zimt und Vanillezucker unterrühren und die Flüssigkeit in eine Auflaufform füllen. Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Brötchen nebeneinander hineinlegen, bis sie sich vollgesogen haben. Zwischendurch wenden. Dann in etwas zerlaufener Butter in der Pfanne goldbraun ausbacken.

## Leser-Tipp

Arme Ritter eignen sich hervorragend als volle Mahlzeit oder auch als Dessert und so braucht man alte Brötchen und Brot auf sehr leckere Weise auf.

[Link zum Rezept: Arme Ritter mit Verpoorten Original Eierlikör - wie bei Oma](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)