

# Arme Punsch-Ritter mit Beerenkompott

## Zutaten

Für das Kompott:

- 500 g gemischte Beeren (TK)
- 50 g Zucker
- 150 ml Rotwein oder Traubensaft
- 1-2 TL Speisestärke
- 1 Prise Zimt
- 1 Pkg Vanillezucker

Für die armen Ritter:

- 6 Scheiben Toastbrot (Rosinenbrot o.ä.)
- 1 Ei
- 50 ml Sahne
- 150 ml VERPOORTEN Punsch
- 50 g Semmelbrösel
- Butter zum Ausbacken

## Zubereitung

Für das Kompott 50 g Zucker goldgelb karamellisieren, mit Rotwein oder Traubensaft ablöschen, Zimt und Vanillezucker zugeben, kurz köcheln lassen. Stärke mit etwas Rotwein oder Traubensaft anrühren und den Sud damit abbinden (eventuell nur einen Teil der Stärke einrühren, damit das Kompott später nicht zu pampig wird). Die Beeren-Früchte zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die armen Ritter:

Toastbrotsscheiben diagonal halbieren. Ei, Sahne und VERPOORTEN-Punsch gut miteinander verquirlen, Toastbrotsscheiben erst in der Punschkombi tränken, dann in den Bröseln wenden. Auf mittlerer Flamme in Butter beidseitig goldgelb ausbacken.

Arme Punsch-Ritter zusammen mit dem Kompott anrichten.

## Leser-Tipp

Die Punsch-Ritter schmecken selbstverständlich auch pur oder bestreut mit Zimtzucker.



[Link zum Rezept: Arme Punsch-Ritter mit Beerenkompott](#)