

# Arme Ritter mit Marillenröster

ca. 5 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

**Zum Vorbereiten:**  
altbackene Semmeln

**Zum Füllen:**  
180 g Marillenmarmelade

**Zum Tränken:**  
½ l Milch  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

**Zum Eintauchen:**  
3 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz

**Zum Ausbacken:**  
Kokosfett  
Butterschmalz

**Beilage:**  
80 g Marillenröster

**Zum Bestreuen:**  
Staubzucker

## 1 Zum Vorbereiten:

Die Semmeln mithilfe einer Reibe entrinden und so durchschneiden, dass Boden und Deckel noch aneinander haften.

## 2 Zum Füllen:

Die Semmeln mit Marmelade füllen.

## 3 Zum Tränken:

Milch mit Vanillin-Zucker verrühren und die gefüllten Semmeln darin gut tränken. Eier mit Salz versprudeln. Die getränkten Semmeln kurz ablaufen lassen, durch die Ei-Mischung ziehen und kopfüber in das heiße Fett einlegen.

## 4 Zum Ausbacken:

Kokosfett mit Butterschmalz erhitzen. Unter mehrmaligen Wenden im heißen Fett bei 170 Grad Fetttemperatur goldgelb ausbacken.

## 5 Die gebackenen armen Ritter zum Abtropfen auf ein Küchenpapier belegtes Kuchengitter geben.

## 6 Beilage und zum Bestreuen:

Die Armen Ritter mit Staubzucker bestreuen und mit Marillenröster servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zu den armen Rittern passt auch Vanillesoße oder Dr. Oetker Grütze nach Wahl.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33