

Zutaten

- 2 Rosinenwecken
- 2 Eier
- 120 ml Milch
- 60 g Butter
- 30 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Äpfel
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 150 ml Rotwein
- 100 g Zucker

Dessert

Armer Ritter von Rosinenwecken

Entdecken Sie unser leckeres Rezept für Armer Ritter von Rosinenwecken. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Rosinenwecken in Scheiben schneiden. Milch mit dem Mark der Vanilleschote, Zucker und den Eiern verrühren. Die Scheiben vom Rosinenwecken durch die Ei-Milch-Mischung ziehen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.
2. Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Zucker goldbraun karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Gewürze dazu geben und einkochen lassen. Beginnt die Flüssigkeit zu binden die Apfelwürfel dazu geben und im Sud auskühlen lassen.