

Weihnachtsgebäck Rezepte

Arme Ritter mit Trauben

Anzahl: 4

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Pralinen, Weihnachten

50 g	Gehobelte Mandeln	100 g	Creme fraiche
1/4 Liter	Traubensaft, hell		Margarine
2	Eier		-zum Braten
12	Zwieback		Mandeln
	Trauben		Zimtzucker
100 g	Saure Sahne		

Gehobelte Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Traubensaft und 2 Eier verquirlen. Zwieback mit der Eimasse übergießen, nach 10 Min. wenden. Trauben halbieren, entkernen. Saure Sahne Creme fraiche schaumig schlagen.

Jeweils 4 Stück Zwieback in Margarine von jeder Seite 4 Min. braten. Jeweils mit Trauben, Mandeln und Zimtzucker servieren.

Pro Portion 701 kcal/2936 kJ