



Reiche Ritter mit Vanillesahne von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Reiche Ritter

4 Eier
100 ml Milch
Salz
8 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot
4 EL Erdnussbutter
4 EL Himbeermarmelade (oder jede andere Marmelade)
4 EL Nuss-Nougat-Creme
1 Banane
50 g (kleine) Marshmallows
2 EL Butter

Vanille-Sahne

1 Vanilleschote
100 ml Sahne
20 g Puderzucker
Kurkuma, Salz

Zubereitung (30 Minuten, ohne Garzeiten)

Zuerst die Vanille-Sahne herstellen. Dies gelingt am einfachsten mit einem Sahne-Spender (Siphon, Espuma): Vanillemark, gut gekühlte Sahne und alle weiteren Zutaten vermischen, in den Siphon geben, gut schütteln und unter Druckluft setzen - fertig. Wenn man ein solches Gerät nicht besitzt: Alle Zutaten gut vermischen und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine steif schlagen. Aufpassen: Wenn man zu lange schlägt, wird aus der Sahne Butter. Zunächst kühl stellen.

Dann die „Reichen Ritter“ vorbereiten: Die Eier mit Milch und einer Prise Salz zu einer Eiernmilch verquirlen und in ein etwas tieferes Gefäß geben, in das gerade so eine Brotscheibe passt. Die Hälfte der Brote mit Erdnussbutter und Marmelade bestreichen und zusammenklappen. Die andere Hälfte mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, Bananenscheiben drauflegen und auch einige Marshmallows. Ebenfalls zusammenklappen und fest zusammendrücken.

Eine Pfanne mit Backpapier auslegen und Butter auf das Papier geben. Die Brote nun in die Eiernmilch tauchen und in der Pfanne goldbraun ausbacken. Wenn man in mehreren Zügen brät, kann man die fertigen „Reichen Ritter“ im Backofen bei 100 Grad warm halten.

Noch heiß servieren, die Vanillesahne separat reichen.