

Arme wienerbasse riddere



Ingredienser:

- 2 æg
- 4 tsk vaniljeessens
- ½ dl sødmælk
- 4 skiver lyst brød, evt uden skorper
- 25 g smør
- Olie til stegning
- 50 g sukker

How to:

1. Pisk æg, mælk og vanilje sammen i en skål
2. Læg brødsiverne i blød i blandingen i 5 min på hver side
3. Varm olie/smør på en pande og steg skiverne til de har en gylden skorpe
4. Hæld sukkeret ud på en tallerken og vend de arme riddere deri, til de er god dækket