

FRUKOST OCH MELLANMÅL

Fattiga riddare med kanel och socker

Klassiska fattiga riddare med gyllene, smörstekt yta och mjuk insida. Direkt efter stekningen vänds de i kanel och socker. En enkel och uppskattad frukost som också passar perfekt till helgbrunchen.



2 portioner

Cirka 15 minuter

Ingredienser

Äggstanning

4 skivor vitt bröd, gärna dagsgammalt

2 ägg

1½ dl mjölk

1 tsk vaniljsocker

1 nypa salt

Smör till stekning

Kanel och socker

2 msk strösocker

1 tsk malen kanel

Gör så här

- 1 Vispa ihop ägg, mjölk, vaniljsocker och salt i en vid skål.
- 2 Blanda strösocker och kanel på en tallrik.
- 3 Doppa brödsnivorna i äggstanningen och låt dem suga upp vätskan en kort stund på båda sidor. Brödet ska bli genomfuktat men inte falla sönder.
- 4 Hetta upp en generös klick smör i en stekpanna på medelvärme.
- 5 Stek brödsnivorna cirka 2–3 minuter per sida tills de är gyllenbruna och genomstekta.
- 6 Vänd de nystekta riddarna i kanel- och sockerblandningen medan de fortfarande är varma.
- 7 Servera genast.

Tips från Dagens Husmor

Dagsgammalt bröd är perfekt till fattiga riddare eftersom det suger upp äggstanningen utan att bli alltför mjukt.

Servera gärna med färska bär eller hemgjord äppelkompott. Det blir extra gott tillsammans med en kopp nybryggt kaffe.