



REZEPT

# ARME RITTER MIT BRIOCHE

UND GESALZENER KARAMELLBUTTER

4 Personen | 30 MIN | SCHWIERIGKEIT



## ZUBEREITUNG

• Arme Ritter:

Eier mit Zucker und Milch mischen.  
Die Brioche Scheiben in diese Mischung geben.  
Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen.  
Brioche hineingeben und von jeder Seite ein paar Minuten braten.  
Die goldbraun gebratenen Brioche Scheiben auf einem Teller anrichten.

• Gesalzene Karamellbutter:

Zucker und Wasser bei starker Hitze in einem Kochtopf zum Karamellisieren bringen.  
Topf vom Feuer nehmen, sobald die Mischung eine goldbraune Farbe annimmt.  
Dann Butter und Fleur de Sel dazugeben und mischen.  
Anschließend bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen.  
Crème fraîche dazugeben und zu einer homogenen, geschmeidigen Masse verrühren.  
Über die lauwarmen Brioche Scheiben geben.  
Guten Appetit!



## Einkaufsliste

### ZUTATEN

Arme Ritter:

- 4 Scheiben Brioche
- 2 Eier
- 1/2 l Milch
- 60 g Zucker
- Butter

Karamell:

- 80 g Zucker
- 10 cl Wasser
- 30 g Butter
- 4 Esslöffel Crème fraîche
- Fleur de Sel



*Les Jamelles*

www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

