

Arme Ritter, Kürbis-Mascarpone-Creme, Kirschkompott

Für zwei Personen

Für die Armen Ritter:

4 dicke Scheiben Brioche 2 Eier 100 ml Sahne
Butter

Für die Kürbis-Mascarpone-Creme:

3 EL Kürbispüree 2 EL Mascarpone 80 ml Sahne
2 TL Zucker

Für das Kirschkompott:

200 g TK-Sauerkirschen 80 ml halbtrock. Rotwein 80 g Zucker
Speisestärke

Für die Fertigstellung:

4 EL Zucker 1 TL gemahlener Zimt

Für die Armen Ritter:

Die Eier und Sahne in einer Auflaufform verquirlen. Briochescheiben darin wenden und in Butter in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Kürbis-Mascarpone-Creme:

Kürbispüree, Mascarpone und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät vermengen. Sahne luftig aufschlagen und unter die Masse heben.

Für das Kirschkompott:

Kirschen auftauen lassen. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und das Kompott damit nach Belieben andicken.

Für die Fertigstellung:

Zimt und Zucker miteinander vermengen und die gebackenen Brotscheiben darin wenden.

Zora Klipp am 08. November 2024