

# Rosafarbene Arme Ritter mit Pink Cheese



## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 30 min.  
Backzeit : 5-10 min.

## Zutaten

- 200 g geriebener Pink Queen Cheese oder Pink à Racler Käse
- 4 dicke Scheiben Brioche-Brot
- 25 cl Vollmilch
- 3 ganze Eier
- 40 g Kristallzucker
- 50 g Isigny-Halbsalzbutter
- 120 g frische Himbeeren
- 1 Bund Minibasilikum

## Zubereitungsschritte

**Die Briochescheiben zuvor 24 Stunden trocknen lassen.**

1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und kräftig mit dem Zucker verquirlen.



2. Die Milch hinzufügen und weiter kräftig verquirlen.
3. Kurz vor dem Servieren die Brioche-Scheiben 3 bis 4 Minuten in der Milch einweichen.
4. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Sobald sie leicht bräunt, die zuvor abgetropften Brioche-Scheiben auf jeder Seite 3 Minuten goldbraun braten.
5. Die goldbraun gebackenen Scheiben auf Tellern anrichten und großzügig mit geriebenem Pink Queen Cheese oder Pink à Racler bestreuen. Die Himbeeren darauf verteilen und mit einigen Minibasilikumblättern dekorieren.
6. Das Gericht warm servieren.

? **Tipps und Tricks:** Für Abwechslung sorgen verschiedene Früchte: Erdbeeren, Kirschen, Schwarze Johannisbeeren und andere Beerenfrüchte.