



## Arme riddere

### Ingredienser

8 skiver loff  
4 egg  
4 ss sukker  
5 dl melk  
1 ts kardemomme  
0,5 ts kanel

Steking:  
smør

Servering:  
rømme og syltetøy eller rød saus



### Fremgangsmåte

Pisk eggene lett sammen med sukker, melk og krydder. Legg brødsnivene i bløt i blandingen i ca 30 min til de er helt gjennombløte.

Stek de arme ridderne i smør i stekepanne ved middels varme til de er pent gyllenbrune.

Serveres med rømme og syltetøy, eller med rød saus slik arme riddere ble servert i gamledager.

### Tips

"Arme riddere" smaker best helt nystekte. Oppskriften passer til 4 personer. Dersom du vil lage en mindre porsjon, er det bare å halvere oppskriften.

--

## KIERLIGHED OG SMØRREBRØD

"At Smørrebrød er ikke Mad,  
Og Kierlighed er ikke Had,  
Det er for Tiden hvad jeg veed  
Om Smørrebrød og Kierlighed."

(Johan Herman Wessel)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/arme-riddere>