

Armer Ritter / French Toast

Menge ausreichend für ein sättigendes Frühstück zu zweit:

- 130g trockenes Weißbrot
- 2 Eier
- 270g Milch
- 1/2 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Bestreuen: Zimt&Zucker

Die Eier mit der Milch, Vanillezucker und Zimt in einer Plastikdose mit dicht schließendem Deckel verquirlen und das trockene Brot darin einweichen.

Der Vorteil des dicht schließenden Deckels: ich kann den Behälter drehen sodass alle Brotstücke schön Flüssigkeit abbekommen.

Je nachdem wie alt und trocken Euer Brot ist, unterscheidet sich auch die Einweichzeit – je trockener desto länger.

Am Ende sollte das Brot sehr gut durchgeweicht, fast matschig sein!



Eine Pfanne auf den Herd, Butter darin kochen-und-backen-im-wohnmobit.de schmelzen lassen und dann bratet Ihr die Weißbrotscheiben beidseitig knusprig an.

Auf dem Teller bestreut Ihr den Armen Ritter mit Zimt&Zucker und genießt das knusprige Außen und weiche Innen.

Für alle, die eine ähnliche Karamell-Affinität haben wie ich: Karamellsauce oder-sirup schmeckt hervorragend darüber