

French Toast

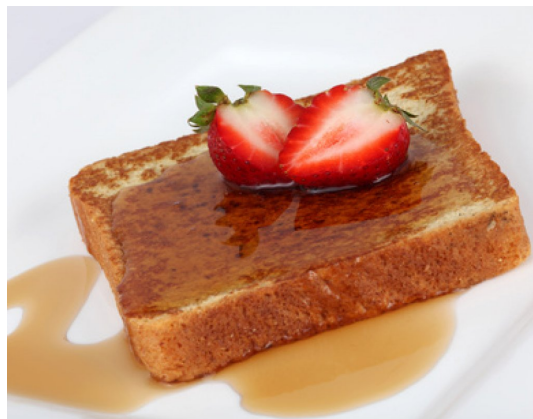
Das Rezept für French Toast eignet sich bestens, um altbackenes Toastbrot zu einem leckeren Snack zu verarbeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
150 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zimt
4 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Butter
1 Schuss	Ahornsirup

Zubereitung

1. Der **French Toast** für das süße Frühstück ist auch als „Armer Ritter“ bekannt. Für die Zubereitung Milch, Eier, Zimt und Vanillezucker in einen tiefen Teller geben und gründlich verrühren. Die Toastscheiben darin von beiden Seiten tauchen.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Toastscheiben darin goldbraun rösten. Den Ahornsirup zum Schluss auf die Toastscheiben träufeln.

Tipp

Der French Toast schmeckt auch wunderbar mit Schokoladensauce, Marmelade oder Apfelmus. Meistens wird er auch noch mit Erdbeeren dekoriert.