French-Toast-Sticks aus der Heißluftfritteuse

Mit diesem Rezept für French-Toast-Sticks aus der Heißluftfritteuse hast du im Nu ein köstliches Frühstück, das Groß und Klein begeistert – knusprig, aromatisch und schnell fertig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

6 Scheiben	Toastbrot
100 ml	Vollmilch
40 g	Butter (geschmolzen)
2 Stk.	Eier
2 EL	Feinkristallzucker
1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **French-Toast-Sticks aus der Heißluftfritteuse** die Toastscheiben in gleichmäßige Streifen schneiden. Vollmilch , geschmolzene Butter und Eier in einer flachen Schale verquirlen. Die Brotsticks kurz in die Eiermilch tauchen und in den Heißluftfritteusen-Korb legen. Je nach Größe der Heißluftfritteuse in 2 Portionen backen, damit die Sticks gleichmäßig knusprig werden.

2. Bei 180 °C ca. 12 Minuten goldbraun backen. Den Feinkristallzucker mit Zimt vermischen und die heißen Sticks sofort darin wenden.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen



Tipp

Die French-Toast-Sticks am besten noch warm mit Ahornsirup, Apfelmus, Schokosauce oder frischem Obst und Beeren servieren.