



## FRENCH TOAST – DAS GRUNDREZEPT / KLASSISCH / BREAKFAST



Egal ob man sie Arme Ritter oder French Toast nennt: es ist ein Klassiker in der Küche und schmeckt jedem, egal ob Groß oder Klein. Falls du alte Brotscheiben oder Toastbrot übrig hast, kannst du diese mit der Eier-Milch-Mischung tränken, die French Toast ausbacken und hast dadurch ein Toast Deluxe gezaubert! Egal ob herzhaft oder süß – French Toast schmeckt immer.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

### ZUBEREITUNG

Verrühre die Eier mit der Milch, dem Zimt und dem Vanilleextrakt. Übergieße die Toastscheiben mit der Flüssigkeit und lasse sie einziehen. Erhitze eine (Gusseisen-) Pfanne und füge die Butter hinzu. Brate die Toastscheiben nun bei mittelhoher Hitze für etwa 2-4 Minuten von beiden Seiten goldbraun an. Serviere die Toasts mit Erdnussbutter, Himbeeren, Kakaonibs und süßem Schnee oder ganz nach Belieben. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.



Ich verwende dazu den Perfect Fry Sensor meines Kochfeldes auf Stufe 4.

### ZUTATEN:

- 2** Eier
- 140 g** Milch
- 1 Pr.** Zimt
- ¼ TL** Vanilleextrakt
- 6** Scheiben Toast

### ZUM AUSBACKEN:

- 50 g** Butter

### ZUM SERVIEREN:

- 50 g** Erdnussbutter
- 200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 20 g** Kakaonibs
- 5 g** süßer Schnee