



ZUTATEN

- 4 dicke Scheiben Weißbrot
- 1 Ei
- 100ml Milch
- 2TL Zucker
- Prise Salz
- Prise Muskatnuss
- Öl für die Pfanne
- Ahornsirup

REZEPT: KLASSISCHES FRENCH TOAST

1. Eine große, beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen
2. Ei mit Milch, Zucker, Salz und Muskatnuss in einer großen Schüssel gut verrühren
3. Weißbrot in dicke Scheiben schneiden und die Scheiben in das Ei-Milch-Gemisch legen und von beiden Seiten vollsaugen lassen
4. Etwas Öl in die heiße Pfanne geben, die Brote kurz abtropfen lassen und in die Pfanne legen. Von beiden Seiten goldbraun braten
5. French Toast noch warm mit Ahornsirup servieren

REICHT FÜR 2 PERSÖNLICHEN
DAUERT 5 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN)



NOTIZEN

