



ZUTATEN

- 8 Scheiben Rosinenbrot
- 1 Ei
- 100ml Milch
- 40g Zucker
- Prise Salz
- 1TL Zimt
- 50g Rosinen
- Öl für die Pfanne
- Ahornsirup
- Zimt

REZEPT: FRENCH TOAST MIT ROSINEN UND ZIMT

1. Eine große, beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen
2. Ei mit Milch, Zucker, Salz und Zimt in einer großen Schüssel gut verrühren
3. Rosinenbrot 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. Rosinen dazu geben und mit etwas Zimt heiß werden lassen
6. French Toast noch warm mit den Rosinen, Zimt und Ahornsirup servieren

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




---



---



---



---



---



---

NOTIZEN

