Frühstück / Snacks / Kinder / super schnell /

Ei im Toast

Essen soll Spaß machen. Und deshalb versuche ich von Zeit zu Zeit aus meiner Alltagsroutine auszubrechen und etwas Besonderes für Flynn zu kochen. Und besonders heißt nicht, dass ich mich 3 Stunden in die Küche stelle und ein 4-Gänge-Menü zauber. Nein, es sind die ganz einfachen Dinge, die ihn erfreuen. Ein Brot mit Ei, einfach etwas anders gestaltet, kann ihn schon zum Strahlen bringen. Wie auch schon bei den Melonensternen, kommen auch hier Ausstechförmchen zum Einsatz. Sie machen ein sonst langweiliges Toastbrot mit Spiegelei oben drauf, zu einer spannenden Mahlzeit. Denn es muss nicht immer kompliziert und mit viel Aufwand verbunden sein, um einem kleinen Menschen eine Freude zu bereiten!

Zutaten

Zubereitung:

1. Die Brotscheiben von beiden Seiten, Ober- wie Unterseite, mit jeweils ½ TL Butter betreichen.
2. Mit einem Ausstechförmchen ein Motiv in der Mitte des Brotes ausstechen.
3. Eine Pfanne erhitzen und die Brotscheiben, hineinlegen. Eine Minute das Brot braten, dann wenden.
4. Nun jeweils ein Ei pro Brotscheibe in das ausgestochene Loch geben und solang braten, bis das Ei gestockt ist.
5. Eine Prise Salz rübergeben und servieren.
6. TIPP: Wenn die Eier zu groß sind, dann das Ei erst in eine Schüssel geben und mit einem Löffel gerade soviel Ei in das ausgestochene Loch füllen, dass es nicht überläuft.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia