

Frühstück / Süßes / Kinder / super schnell /

French Toast

French Toast zum Frühstück ist nicht nur mein Himmel auf Erden, sondern auch Flynns. Wir beide lieben es, dieses warme, zimtige Toast in Ahornsirup zu dippen. Ich bin eigentlich nicht der große Toastbrotesser und finde auch, dass man genauso gut Luft essen könnte, denn ich werde davon nie satt. Aber als French Toast... hmm.. da mache ich gerne eine Ausnahme.

Zutaten für 2 French Toast

- 2 Scheiben - Weißbrot
- 1 - Ei
- 80 ml - Milch
- 0.5 TL - Zimt

Toppings

- - Ahornsirup
- - Blaubeeren

Zubereitung:

1. Die Milch, das Ei und den Zimt in eine flache Schale geben und gut verrühren.
2. Jeweils eine Scheibe Toastbrot in die Milch-Ei-Mischung geben und für ca. 30 Sekunden einweichen.
3. Eine Pfanne erhitzen und die Butter hineingeben. Wenn die Butter geschmolzen ist, die eingeweichten Toastbrotscheiben hineinlegen und von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.
4. Mit Ahornsirup und Blaubeeren servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia