

Armer Ritter - French Toast

Zutaten für 2 Portionen:

- altes Brot (oder Brötchenhälften in Scheiben geschnitten)
- 3 Eier
- Milch

Zum Braten

- Butterschmalz

Zum Servieren

- Zimt-Zucker
- [Apfelmus](#)



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage die Eier auf und gib sie mit der Milch in einen tiefen Teller. Verquirle die Eiermilch.
2. Schneide das Brot oder deine Brötchen in Scheiben. Weiche die Brot-Scheiben nacheinander in der Eiermilch ein.
3. Erhitze Butterschmalz in einer Pfanne und brate die eingeweichten Brotscheiben darin aus. Stelle die Hitze nicht zu hoch, damit dir die Armen Ritter nicht verbrennen.
4. Wende sie, wenn eine Seite gestockt ist.
5. Wälze die Armer Ritter French Toasts anschließend nach Belieben in Zucker und Zimt.
6. Serviere Armer Ritter warm mit Apfelmus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

