

SCHWIMMENDES TOASTBROT



Du brauchst:

- 8 Scheiben Vollkorntoast
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Meersalz
- 1 TL brauner Zucker
- 100 ml Sahne
- 200 ml Milch
- Beeren (z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, ...)
- Honig

So geht's:

Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen!

1. Zuerst gebt ihr die Eier und das Eigelb zusammen mit Zimt, Meersalz und Zucker in eine Schüssel. Verrührt alles mit einem Schneebesen.
2. Fügt dann die Sahne und zum Schluss die Milch hinzu und rührt dabei weiter, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.
3. Gießt die Masse in eine Auflaufform, die groß genug ist, damit zwei Scheiben Toastbrot darin Platz finden.
4. Legt dann 2 Scheiben Vollkorntoast hinein. Das Brot muss sich von beiden Seiten gut mit der Masse vollsaugen.
5. Jetzt bringt ihr Butter in einer Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze zum Schmelzen und Schäumen.
6. Lasst die Brotscheiben gut abtropfen und legt sie in die Pfanne. Sie sollen von beiden Seiten knusprig goldbraun ausbacken.
7. Wiederholt Schritt 4 – 6, bis alle Brote ausgebacken sind.
8. Halbiert die Beeren, richtet den Toast auf einer Platte an und garniert ihn mit den Beeren. Zum Schluss könnt ihr ein bisschen Honig in einem dünnen Faden darüber ziehen.

Moppi wünscht guten Appetit! WUFF!