

French Toast Sticks

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben Toastbrot
4 Eier (Größe L)
235 g Crème double
2 1/2 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Vanille-Extrakt
Butter zum Braten
Ahornsirup
100 g Blaubeeren
1 Orange

Wenn du sonntags mal keine Lust auf Brötchen oder Müsli hast - mach dir doch French Toast. Diese kleinen Sticks mit leckerem Ahornsirup und frischem Obst leiten einen gemütlichen Wochenendtag perfekt ein!

- 1 -

Die Toastscheiben jeweils in Streifen schneiden. In einer großen Schüssel Eier, Crème double, Zimt, Zucker und Vanille-Extrakt vermengen.

- 2 -

Die Toaststreifen in die Eimischung tunken, sodass alle Seiten mit einem leichten Film bedeckt sind. Auf einem flachen Teller zwischenlagern, bis alle Brot-Sticks leicht mit der Eimixtur getränkt sind.

- 3 -

In einer großen Pfanne 2-3 EL Butter erhitzen. Sobald sie geschmolzen ist, die Streifen nebeneinander in die Pfanne geben und von jeder Seite goldbraun anbraten.

- 4 -

Blaubeeren waschen, Orange schälen und über einer Schüssel filetieren. Wie das am besten geht, erfährst du [hier](#).

- 5 -

Die noch warmen French Toast Sticks mit dem Obst und Ahornsirup servieren.