

French Toast mit gebratenen Zimtäpfeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Rezept ist einfach und schnell umgesetzt und ein Traum für die Kinder

Zutaten

- 4 geschälte Äpfel, Granny Smith, Cox Orange, Gloster o.ä.
- Saft einer ½ Zitrone
- 2 Teelöffel Zimt
- 3 El Zucker
- 100 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 50 - 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Scheiben Toastbrot oder Stuten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Äpfel schälen und in grobe Spalten scheiden, mit Zitronensaft, etwas Zucker und Zimt marinieren.

Schritt2

Die Eier mit der der Milch verquirlen und die Brotscheiben auf jeder Seite, ca.1 min. einweichen, durchziehen lassen.

Schritt3

Anschließend in brauner Butter ca. 2 min. von jeder Seite goldgelb heraus braten, anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

Schritt4

Die marinierten Apfelspalten 3 - 4 min. in brauner Butter anschwenken, nicht zu weich werden lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Äpfel auf dem French Toast verteilen und ev. noch mit etwas Honig beträufeln.

Tags: einfach und schnell, für kinder

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/french-toast-mit-gebratenen-zimtaepfeln/>