

Arme Riddere - French toast med kanel | Krea Hjørnet

4 - 8 portioner



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Arme Riddere:

2 æg str. M/L

1 spsk. Dr. Oetker Kannelsukker

2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

1 dl mælk

8 franskbrød , i skiver

smør , til stegning

Dr. Oetker Kannelsukker , til drys

Lav en ekstra luksus morgenmad med disse lækre Arme Riddere, French toast, med kanel.

Dr. Oetkers kannelsukker er lavet med ægte kanel som er afstemt, så du altid får den optimale balance mellem sukker og kanel. Den ægte kanel har en lavere koncentration af kumarin end den gængse kassiakanel, [læs mere her](#).

1 Arme Riddere:

Pisk æg, kannelsukker og vaniljepasta let sammen. Tilsæt mælk og pisk blandingen sammen.

Dyp brødsiverne i æggemassen og steg dem i smør på en pande ved middelvarme, indtil de er gyldenbrune på begge sider. Det kan være nødvendigt at stege brødsiverne ad flere omgange eller at have flere pander igang på samme tid.

Server de arme riddere imens de stadig er varme, drys med ekstra kannelsukker.



Tips:

Du kan bruge lige det brød du bedst kan lide, daggammelt brød fungerer dog bedst i denne opskrift.

Arme Riddere passer perfekt som morgenmad, som eftermiddags-snack eller som dessert.

Istedet for kanelsukker kan Arme Riddere også serveres toppet med flødeskum, chocolate chips, hakkede nødder, vaniljeis, dessertsauce eller frisk frugt.

