

# 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/>