

Engelsbrot

Zutaten:

8	Weißbrot (Toast)
100 g	Konfitüre (nach Geschmack)
125 ml	Milch
2	Eier
	Pflanzenöl zum Ausbacken
50 g	Zucker
½ TL	Zimt



Zubereitung:

- Brotsscheiben von der Rinde befreien.
- Vier Brotsscheiben mit Konfitüre bestreichen, die anderen Scheiben darauflegen, etwas andrücken und quer halbieren.
- Nun die Brotsscheiben, in einem flachen Gefäß, in der Milch tränken.
- Die Eier verquirlen, die getränkten Brotsscheiben darin wenden und in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb backen.
- Zucker und Zimt miteinander vermischen, darin die ausgebackenen Brotsscheiben wenden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Puderzucker bestreuen.