

## ***French-Toast-Herzen***

***Inhalt:*** 3 x Toastscheiben, 30g Rohrzucker,  
¼ TL Zimt, 1-2 Ei/er, 30ml Milch, 1 Prise Salz,  
1 Tl Vanillezucker, Butter zum Braten

### ***Anleitung:***

- 1.** Am Vorabend aus dem Toastbrot mit einem Keksausstecher Herzen ausstechen.
- 2.** Die Toastbrotherzen über Nacht liegen lassen, damit sie altbacken werden.
- 3.** Morgens den braunen Zucker mit dem Zimt vermischen und in eine kleine Schüssel geben.
- 4.** Anschließend das Ei mit der Milch, dem Salz und dem Vanillezucker vermischen und dann in einer separaten Schüssel gießen.
- 5.** Danach in einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter dazugeben und erhitzen.
- 6.** Beide Seiten der Toastbrotherzen kurz in die Ei-Mischung dippen und sofort in die Pfanne legen.
- 7.** Jede Seite etwa 45 – 60 Sekunden braten und direkt danach in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
- 8.** Heiß anrichten und genießen!

**Lass es dir schmecken!**