WEIHNACHTLICHE FRENCH TOAST BITES



Die leckeren French Toast Bites wurden mit viel Liebe von **Michaela Hughes** ***„flowersinthesalad.com“*** für uns kreiert.

Zutaten

3 Stück	Eier
120 ml	Milch
1 EL	Mehl
1 TL	Zimt
1 Pkg.	Vanillezucker
9 Scheiben	Briochebrot (ca. 1 cm dicke Scheiben); alternativ Toastbrot

Außerdem:

Bratöl oder Butter
Ahornsirup
Staubzucker
Keksausstecher
(z. B. Stern, Tannenbaum)



Zubereitung

- Das Brot in ca. **1 cm dicke Scheiben** schneiden. Mit Keksausstechern **Formen ausstechen.**
- **Eier, Milch, Mehl, Zimt und Vanillezucker in einer Schüssel gut verquirlen.** Falls Klümpchen entstehen, die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen.
- Eine Pfanne auf **mittlere Hitze** erwärmen. Etwas **Bratöl oder Butter darin verteilen.**
- Die **Brotstücke in der Flüssigkeit untertauchen.** Sie sollten nicht zu weich werden, da sie sonst beim Braten auseinanderfallen.
- In der erhitzten Pfanne auf beiden Seiten **goldbraun braten.**
- Noch warm mit **Ahornsirup** und **Staubzucker** servieren.

Tipps:

- Am besten eignet sich ca. **1–2 Tage altes Brot**, da es besser die Flüssigkeit aufnimmt. Frisches funktioniert aber natürlich auch.
- Für den French Toast ist es am besten, wenn die Brotscheiben **mind. 1 cm dick geschnitten sind**. Wenn sie zu dünn sind, werden sie beim Eintauchen in die Flüssigkeit zu weich und zerfallen leichter in der Pfanne.
- Die **Brotreste** kann man am Schluss ebenso in die Flüssigkeit tauchen und als **„Schmarren“** in etwas Butter oder Bratöl goldbraun braten.



Hausgemachtes Beerenkompott schmeckt echt super dazu!











Leckere HAI MUFFINS

mit Joghurt und Apfel



Zutaten (ergibt 12 Muffins)

220 g	Mehl
220 g	Griechischer Naturjoghurt
100 g	Ahornsirup oder Honig
2	Große Eier
60 g	Butter, geschmolzen
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Schokochips oder gehackte Schokolade

ZUM VERZIEREN

Apfel, Zuckeraugen

1. Lege eine Muffinform (für 12 Stück) mit Muffinförmchen aus und heize den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor.

2. Vermische in einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz.

3. In einer zweiten, großen Schüssel verrührst du Joghurt, Ahornsirup (oder Honig), Eier und geschmolzene Butter.

4. Gib nun die Mehlmischung der kleinen Schüssel dazu und rühre alles mit einem Kochlöffel gut durch. Rühre nur so lange wie notwendig, damit die Muffins später fluffig werden.

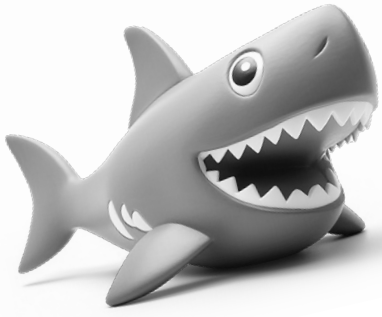
5. Jetzt kannst du die Schokoladechips unterrühren.

6. Teile den Teig mit einem Löffel auf die Muffinförmchen auf.

7. In den Backofen geben und ca. 16 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden. Wenn du (vorsichtig!) einen Zahnstocher in einen Muffin steckst, soll kein Teig daran kleben. Andernfalls brauchen sie noch ein paar Minuten mehr im Ofen.

8. Die fertig gebackenen Muffins vorsichtig aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

9. Du kannst sie nun beliebig verzieren. Für unseren Hai legst du die Zuckeraugen auf die Muffins und schneidest den Apfel in unterschiedlich große Dreiecke.



Fertig sind die tierisch guten Hai-Muffins.

Bewahre die Muffins in einem **Behälter mit Deckel** auf. Bei Zimmertemperatur innerhalb von zwei Tagen, im **Kühlschrank innerhalb von vier Tagen** aufbrauchen.

Die leckeren Hai-Muffins wurden mit viel Liebe von **Michaela Auer** ***„flowersinthesalad.com“*** für uns kreiert.

superfit