

1EL Butter (evtl Nutella)

## **Zubereitung**

Die Rinde der Toastscheibe entfernen und die Scheibe in 3 Streifen schneiden. Die Eier mit einem Schuss Milch, einer Prise Salz und Vanilleextrakt verquirlen. In einem Teller eine Zimt und Zucker-Mischung herstellen. Nun die Brotstäbchen in der Eiermilch wenden und in einer Pfanne in Butter von beiden Seiten anbraten. Danach in der Zucker-Zimt-Mischung wenden. Wer es schokoladig mag, versieht die Cinnamon toast sticks noch mit einem Klecks Nutella.



# Arme Ritter

Dies ist eine einfache Art ein Frühstück zuzubereiten und dabei altbackenes Brot zu verwerten.

## Zutaten

für 4 Personen

4 Scheiben altes Weißbrot oder  
Brötchenhälften

250ml Milch

2 Eier

1 TL Zucker

Prise Salz

Butter

## **Zubereitung**

Die Milch mit dem Zucker, Salz und den Eiern verquirlen. Dann die Brotscheiben in die Eier-Milch-Mischung tauchen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten bis sie goldbraun sind.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut Marmelade, Kompott, frische Früchte, Sirup oder auch Schmand

# Tomate-Mozzarella

## Arme Ritter

Wer die klassische Variante zu langweilig oder zu süß findet, ist bei dieser herzhaften Arme Ritter Zubereitung richtig.

### Zutaten

für 4 Personen

8 Scheiben altes Weißbrot oder  
Brötchenhälften

500ml Milch

4 Eier

1 Kugel Mozzarella

2 Tomaten