



Besser essen.  
Besser leben.

# VIDEO! Armer Ritter / French Toast

4 Personen 5 Minuten 15 Minuten einfach

## Zutaten

### Armer Ritter / French Toast

100 ml Milch  
2 Stck. Eier  
6 Stck. Toastbrot  
1 TL Öl  
20 g Zucker  
  
2 Stck. Eier



## Zubereitung

### Tipp

Armer Ritter schmeckt besonders gut mit Zimt und Zucker :-)

1. Opan bis auf Fleischfenster aufheizen.
2. Eier, Milch und Zucker in eine Schale geben und umrühren
3. Nach dem Aufheizen der Opan, die Navigeno auf Stufe 2 schalten. Öl auf die Opan geben und mit einem Küchentuch verteilen.
4. Toastbrot in die Ei-Milch-Zucker-Mischung tauchen und auf die Opan legen. Toastbrot von beiden Seiten für 30 Sekunden backen lassen.