

Armer Eifeler

Zutaten | 4 Portionen

2	Eier
¼ l	Milch
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
4 Scheiben	Brot
150	Paniermehl
20 g	Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Eier und Milch mit dem Salz und Zucker gut verquirlen.
- Das Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in die Eiermasse tunken und anschließend im Paniermehl wälzen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die panierten Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.
- Zum Anrichten das gebratene Brot mit Zucker bestreuen. Dazu schmeckt zum Beispiel ein ein eiskalter Kakao.

Tipp:

Man kann für dieses Gericht seine Lieblings-Brotsorte verwenden. Es eignen sich aber auch alte, hartgewordenen Brotreste. So hat man gleichzeitig eine prima Resteverwertung.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 288 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
217 kcal	3,9 g	39,7 mg	7,1 g	53 mg