

Dessert



RABANADAS

ARME RITTER / PAIN PERDU



Melissa Martins
Antunes
Studentin an der
Sorbonne Université
Paris, Frankreich



30
Minuten

12
Scheiben

Zutaten

- 12 Brotscheiben
- 600 ml Milch
- 100 g Zucker
- Zimt nach Geschmack
- 4 Eier
- Öl

Kochutensilien

- Topf
- Pfanne
- Schneebesen
- Schüssel



Zubereitung

1. Sie sollen die Milch in einen Topf mit einem Löffel Zimt eingeben und 40 g Zucker dazu mischen. Diese Mischung soll man zum Kochen bringen, bis sie warm ist und dann ruhen lassen.
2. In einer Schüssel verrühren Sie die Eier mit einem Schneebesen.
3. Das Öl können Sie jetzt in die Pfanne geben und diese erhitzen.
4. Sie können die Brotscheiben eine nach der anderen in die Milch eintränken, aber nicht zu lange, damit sie sich nicht auseinandersetzen. Dann können Sie dasselbe mit dem gerührten Ei machen. Wenn Sie fertig sind, können Sie alles im Öl kochen lassen bis sie braun werden. Wenn es fertig ist, können Sie die Scheiben auf einem Teller mit Küchenpapier zum Ruhen stellen.
5. Auf einem Teller können Sie den restlichen Zucker mit so viel Zimt vermischen, wie Sie wollen.
6. Zum Schluss müssen Sie nur noch das Brot in unsere Zimtmischung eingeben und in einen schönen Teller stellen.

„Dieses Rezept ist eine Tradition bei uns in Portugal, vor allem wenn es Weihnachten ist. Meine Mutter und ich haben das selber gemacht. Jedes Jahr machen wir dieses Rezept und es ist eines meiner Lieblingsrezepte, es erinnert mich immer an meine Lieblingszeit des Jahres: Weihnachten. Es ist auch ziemlich bekannt in Frankreich “le pain perdu”. Ich glaube jedoch, dass die Franzosen keinen Zimt benutzen...“