

French Bites

- 2 Scheiben Weißbrot (je gut 3 cm dick)
 - 60 ml Milch
 - 80 gr. feiner Zucker
- 1 gestrichener TL Zimt
 - 1 großes Ei (L)
 - 1 Prise Salz
 - 30 gr. Butter

Von den Weißbrotscheiben die Rinde entfernen und gleichmäßig würfeln.

Die Milch mit dem Ei verquirlen und mit einer Prise Salz würzen.

Zucker und Zimt in einer Schüssel vermengen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne auslassen. Die Weißbrotwürfel nach und nach sorgfältig durch das Milch-Eiergemisch ziehen und anschließend in der heißen Pfanne von allen Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Aus der Pfanne nehmen und im Zimtzucker wälzen, so dass sie rundum bedeckt sind.