



# French-Toast-Sticks

## Zutaten

3 Scheiben Kasten-Weißbrot  
(ca. 3 cm dick)  
3 Eier  
90 ml Milch  
5-6 EL Butter  
100 g Zucker

1 TL Zimt  
je 100 g Heidelbeeren und  
Himbeeren zum garnieren

### Orangen-Dip:

150 g griechischer Joghurt  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
Saft und abgeriebene Schale von  
½ Bio-Orange

## Zubereitung

Orangen-Dip:

Joghurt, Vanillezucker, etwas Orangensaft und –schale glatt verrühren und kalt stellen.

French-Toast:

Anschließend Brot in Streifen schneiden. Bei frischem Brot gewürfelt in einer Schüssel einige Stunden (oder über Nacht) trocknen lassen, da sich das Brot sonst schnell mit der Eiernmilch vollsaugt.

Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Dann 1/3 der Brotstreifen nacheinander durch die Eiernmilch ziehen und in der heißen Butter von allen Seiten goldbraun braten.

Zucker und Zimt in einem tiefen Teller vermischen. Die Streifen aus der Pfanne nehmen und heiß in der Zuckermischung wälzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrigen Brotstreifen ebenso zubereiten. Auf einem Teller anrichten und mit Beeren garnieren. Mit dem Joghurt-Dip verzehren.