



Torrijas Madrileñas

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

| | | | |
|-------|--------------------------|------|----------------|
| 5 | Baguettes (1-2 Tage alt) | 4 EL | Vollmilch |
| 500 g | Zucker | 15 | Eier |
| 5 | Vanillestangen | 5 | Zimtstangen |
| 5 TL | gemahlener Zimt | | Sonnenblumenöl |

Zubereitung

Zubereitung

1. Milch mit Zimtstange und ausgekratztem Vanillemark zum kochen bringen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
2. Topf vom Herd nehmen und den Zucker dazu geben. Mit einem Schneebesen kurz umrühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Milch kurz abkühlen lassen.
3. Baguettes in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Eier in eine Schüssel geben und aufschlagen.
5. Zimtstangen aus der Milch nehmen und die Milch mit den Eiern verrühren.
6. Brotscheiben in die Ei-Milchmasse geben und kurze Zeit durchtränken lassen.
7. In einer Pfanne Sonnenblumenöl geben und auf dem Herd erhitzen.
8. Die durchtränkten Baguettescheiben in die Pfanne geben und anbraten. Achtung: Soviel Sonnenblumenöl nehmen, dass die Baguettescheiben bis zur Hälfte bedeckt sind. Baguettescheiben immer wieder wenden bis sie von beiden Seiten eine goldene Farbe haben. Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. TOPPING-EMPFEHLUNG: Zimt- und Zuckermischung, Obst, Eis oder Sahne

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Torrijas Madrileñas

Stand 11.04.2023