



French Toast Sticks aus dem Air Fryer

French Toast Sticks aus dem Air Fryer

4 Scheibe(n) Brioche

2 Eier

80 ml Milch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Zimt

1 Esslöffel Zucker

Etwas Butter oder Ölspray

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Für die Zimt Zucker Mischung

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Zimt

Zum Servieren:

Nach Belieben Nick Maple Syrup

Nach Belieben Nick Sweet Chocolate Sauce

Frische Beeren

French Toast Sticks aus dem Air Fryer

1.

Die Brioche-Scheiben in je 3-4 Sticks schneiden.

Eier, Milch, Vanille, 1 TL Zimt und 1 EL Zucker in einer Schüssel verquirlen. Die Brioche-Sticks kurz in die Mischung tauchen – nicht zu lange, damit sie nicht zu weich werden.

Den Air Fryer leicht einfetten und die Sticks hineinlegen. Bei 180 °C etwa 6–8 min. backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

Zucker und Zimt vermischen. Die warmen French Toast Sticks direkt nach dem Backen in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen oder mit etwas Zimt und Zucker beim Servieren bestreuen.

Mit Ahornsirup, Schokosauce und wer mag frischen Beeren servieren.