

 French toast, også kendt som arme riddere med æble, yoghurt, pistacienødder og tranebær - Sæson

## **French toast med æble og kanel**

French toast er noget af det skønneste. Nyd dem som dessert eller som morgenmad en morgen, hvor det hele skal være lidt mere luksus.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

3 æg

1 dl mælk

2 tsk kardemomme

4 skiver hvidt brød

smør til stegning

### Kanelæbler

4 æbler

1 spsk smør

3 spsk sukker

2.5 tsk kanel

*Opskrift og styling: Louisa Lorang. Fotograf: Lene Samsø*

# Tilberedning

- 1 Pisk æg, mælk og kardemomme sammen i en dyb tallerken med en gaffel.
- 2 Kom brødet i æggemassen et ad gangen. Vend det rundt undervejs og lad det søbe æggemassen op på begge sider.
- 3 Steg brødene i smør på en stor, varm pande.
- 4 Skær æblerne i både. Steg dem i smør på en anden pande. Kom sukker på og kanel og lad sukkeret karamellisere.
- 5 Servér french toast toppet med yoghurt, stegte æbler, sirup og et drys pistacier og tranebær.



## Tip

Lav også gerne frenchtoast om sommeren. Brug f.eks. bær og vanilje som topping.

