

Torrijas Caseras aus Spanien

Lecker



ZUBEREITUNG

Das Baguettebrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Orange abreiben. Milch in eine mittelgroße Schüssel geben, Eier in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen und Orangenabrieb, Zucker mit Zimt in einer weiteren kleinen Schüssel vermengen. Ein Backofenrost auf ein Backblech legen. Die Brotscheiben nun nach und nach in die Milch legen, 20 Sekunden einweichen und zum Abtropfen auf das Backofenrost legen.

In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Baguette in Ei wenden und nun im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen, in der Zimt-Zucker-Mischung wenden und beiseitestellen.

Die Torrijas Caseras direkt frisch gebacken servieren und genießen.

TIPP

Bei den Torrijas Caseras handelt es sich um ein sehr altes Rezept, das über die Zeit natürlich sehr viele Anpassungen, kreative Ergänzungen und Veränderungen erlebt hat. Daher kann man auch gerne Zutaten variieren und statt der Zimt-Zucker-Mischung Honig verwenden oder Früchte ergänzen. Etwas Zitronen- oder Orangenabrieb in der Milch gibt dem ganzen eine etwas mediterrane Frische. Es gibt auch Rezepte, in denen die Baguettescheiben statt in Milch in Weißwein getränkt werden.

ZUTATEN

1 Baguettestange vom Vortag
250 + 50 ml Milch
2 Eier
1 Bio-Orange
6 EL Pflanzenöl
80 g Zucker
2 TL Zimt, gemahlen

UTENSILIEN

Mittelgroße Schüssel, Schneebesen,
2 kleine Schüsseln, mittelgroße
Pfanne, Feinreibe