

Portugal – Rabanadas

French Toast mit portugiesischem Flair? Rabanadas ist eine beliebte portugiesische Süßspeise, die vor allem zur Weihnachtszeit nach der Hauptspeise gegessen wird.

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 4 Eier
- 1 Zimtstange
- Zitronenschale
- Ein Baguette (ggf. vom Vortag)
- Ein Spritzer Portwein
- ½ Liter Pflanzenöl
- 500 g Zucker
- 50 g. Zimtpulver



Zubereitung

Das angetrocknete Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Zimtstange, Zitronenschale und reichlich Zucker sowie den Spritzer Portwein (ein Likörglas) in die Milch geben und erhitzen.

Die Eier in einem Suppenteller zerschlagen. In einem anderen Suppenteller Zucker und Zimtpulver (10:1) vermischen.

Je 3 - 4 Brotscheiben auf einem tieferen Teller verteilen und mit der heißen Milch übergießen. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die in Milch getränkten Brotscheiben nacheinander mit beiden Seiten ins Ei legen und danach in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Anschließend die Brotscheiben aus der Pfanne nehmen, in die Zucker-Zimt-Mischung legen und wenden. Die fertigen Rabanadas in eine Pyrex-Schüssel schichtweise legen, damit diese eigenen Saft entwickeln.