



Torrijas (con miel)

Torrijas (con miel)

Zutaten (für 4 Personen)

1 Baguette, ca. 12 Scheiben, vom Vortrag . 1 Liter Milch . 1 Stange Zimt . abgeriebene Schale von 1 Zitrone oder Orange . 6 EL Zucker . 3 Eier . Olivenöl . Honig

Milch mit Zimtstange und Zitronen bzw. Orangenschale erhitzen. Währenddessen das Brot in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer großen Schale nebeneinander legen. Die heiße Milch (ohne Zimtstange und Zitrus-Schalen) zuckern, etwas kühlen lassen und über das Brot gießen, schön (und lange) durchziehen lassen, bis die Milch fast vollständig aufgesogen ist.

Die Eier verkleppern, eine Pfanne mit Olivenöl auf den Herd stellen, auf mittlere Hitze schalten. Nun die in Milch getränkten Brotscheiben im Ei wenden und im heißen Olivenöl braten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind. Auf Küchenkrepp das überschüssige Fett aufsaugen lassen.

Die Brote auf Tellern anrichten und mit reichlich Honig beträufelt servieren.

In Spanien sind vor allem in der Fastenzeit aufgrund ihres hohen Sättigungswertes gern gegessen werden. Warm oder kalt zum Frühstück, als Nachspeise oder als "Merienda", die spanische Stärkung am späten Nachmittag – immer lecker!

¡Que aproveche!

wünschen Ihre
PROFIL-Experten

