

RoggenbrotMischbrotTirolerbrotRoggenvollkornbrotSonnenblumenbrotSteinmühlenbrotKürbiskernbrotMehrkornsaatenbrotNussbrotLandbrot

BrotRestlRezepte



Ritter der Kokosnuss

Deine Zutaten:

altes Weißbrot, Semmerln oder auch Kipferl, Striezel (ca. 10-12 Scheiben), 2 Eier, 200 ml Kokosmilch (1 Dose), 5 dag Zucker, 1 Prise Salz, 10 dag Kokosraspeln, etwas Öl oder Butterschmalz zum Braten

Los geht's:

Verquirlte in einer großen Schüssel die Eier mit Kokosmilch, Zucker und Salz.

Schneide dein Gebäck mit Hilfe Deiner Eltern in Scheiben und lege die Brotscheiben nacheinander in die Schüssel mit der Eier/Kokosmilch-Mischung.

Wenn sie sich gut mit der Mischung vollgesogen haben, lege die Brötchen noch in die Kokosraspel und dreh sie dort einmal um. Gemeinsam mit Deinen Eltern erhitzt Du das Öl und brätst darin die Scheiben auf beiden Seiten goldgelb.

Danach kurz zum Abtropfen auf ein Stück Küchenrolle legen.

Nun sind Deine Ritter der Kokosnuss fertig zum Anrichten - frische Beeren passen besonders gut dazu :) Wir wünschen Dir gutes Gelingen!

VielfreudebeimGenießen