



## Torijas

Torijas sind eine besonders sättigende Speise. In unseren Breiten als Armer Ritter bekannt, überzeugt das Spanische Pendant vor allem durch die Reichhaltigkeit an Zimt, Milch und Zucker. Die Zubereitung ist denkbar einfach, der Geschmack allerdings umwerfend. Besonders altbackenes Brot lässt sich so wunderbar wiederverwerten. Auf Mengenangaben habe ich hier bewusst verzichtet, da es immer auf die Menge an Brotscheiben ankommt, die ihr zubereiten wollt.

### ZUTATEN

Altbackenes Brot oder Toastbrot  
Milch  
Eier  
Zimt

Zucker  
Frische Vanille  
Olivenöl  
ev. Weißwein oder süßer Likör

### ZUBEREITUNG

- In einem Topf die Milch erwärmen und Zucker, frische Vanille sowie Zimt darin auflösen. Das altbackene Brot bzw. Toastbrot hineingeben und kurz Einweichen. Aufpassen, dass das Brot nicht zu matschig wird.
- In einem tiefen Teller das Ei verquirlen und die Brotscheiben darin wenden.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun backen.
- Zum Anrichten die fertigen Torijas auf ein Teller geben und mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen. Zusätzlich können diese noch mit etwas Weißwein oder süßem Likör beträufelt werden