

Arme riddere i en airfryer

Opskrift til 4 styks

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 2 æg
- 6 dl sødmælk
- 1 god spsk. lys sirup
- 1 tsk. vaniljesukker
- 4 stykker toastbrød

Serveres med

- kanelsukker
- sirup
- friske bær

Sådan gør du

1. Start med at tænde din airfryer, den skal lige varmes op inden brug. Så tryk på "preheat".
2. Kom så æg, lys sirup, mælk og vaniljesukker i en skål og rør det godt sammen
3. Dyp toastbrødene i blandingen. De skal være godt snasket til
4. Læg dem i din airfryer i 10-12 minutter ved 180 grader. Vend dem halvvejs.
5. Imens kan du lave din kanelsukker og skylle bær.
6. Drys godt med kanelsukker over brødene og server med sirup og friske bær.