French Toast mit Ahornsirup

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	6 St.
Milch	200 ml
Schlagsahne	100 ml
Vanille Zucker	1 TL
Zucker	80 g
Salz	
Brioche Zopf	0.5 St.
Heidelbeeren, frisch	100 g
Bio Zitronen	1 St.
Crème fraîche	200 g
Butter	3 EL
Ahornsirup	50 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, große Auflaufform, feine Reibe, Schneebesen

1. In einer Auflaufform Eier, Milch, Sahne, Vanillinzucker, Zucker und 1 Prise Salz mithilfe eines Schneebesens leicht aufschlagen. Vom Briochezopf 4 gleichmäßige, daumendicke Scheiben abschneiden und in die Milch-Ei-Masse geben. Brotscheiben ca. 5 Min. vollsaugen lassen und dabei hin und wieder wenden.

2. Inzwischen Heidelbeeren waschen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Crème fraîche mit Zitronenabrieb mischen und mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken. Bis zum Anrichten kühl stellen.

3. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe aufschäumen lassen. Briochescheiben leicht am Rand der Form abtropfen und in der Pfanne auf jeder Seite ca. 2 Min. goldgelb ausbacken. Fertige French Toasts mit Crème fraîche, Ahornsirup und Heidelbeeren auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	802 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	48 g