

French Toast

Ein einfaches Rezept für ein spätes Frühstück oder gemütlichen Brunch. Einfach köstlich und knusprig beim Reinbeißen.

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Ei-Mischung:

100 ml Milch
200 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Pr. Salz

Außerdem:

6 Scheiben Kastenweißbrot ,
Baguette oder Hefezopf, etwa 2
cm dicke Scheiben , 2-4 Tage alt
etwa 50 g Butterschmalz oder 5
EL Speiseöl, z.B Sonnenblumenöl

Wie bereite ich French Toast zu?:

1 Ei-Mischung vorbereiten:

Alle Zutaten miteinander verrühren. Brotscheiben in eine große Auflaufform legen, mit der Eier-Mischung übergießen und etwa 10 Min. einweichen lassen, dabei ein- bis zweimal vorsichtig wenden, bis die Milch aufgesogen ist (die Scheiben dürfen nicht zu weich werden).

2 French Toast braten:

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben darin portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in etwa 6 Min. knusprig braun braten. French Toast heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu dem French Toast Dr. Oetker Kirsch Grütze und Vanillesoße und bestreuen Sie diese mit gehackten Pistazien. Auch Zwetschgenkompott oder Apfelmus passen gut zu French Toast oder einfach mit Puderzucker bestreuen.
- Nach Belieben die Schlagsahne durch 200 ml Milch ersetzen.