KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

FRENCH TOAST MIT ZIMT UND BEEREN DER SAISON

HAUPTZUTAT
EIER

ZUBEREITUNGSZEIT
10 Minuten

PORTIONEN
6

ZUTATEN

- 6 Eier
- 100 ml Milch
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 5 g Zimt
- 1 Laib Ciabatta
- 50 g Butter
- Olivenöl

Zum Servieren

- Honig- oder Ahornsirup
- Crème fraîche
- Gemischte Beeren

ZUBEREITUNG

1) Eier und Milch verrühren.
2) Vanilleextrakt, Salz und Zimt unterrühren und in eine flache Form geben.
3) Das Ciabatta in mitteldicke Scheiben schneiden.
4) Das Brot in die Eimischung legen und ein oder zwei Minuten einweichen lassen, dann umdrehen und auf der anderen Seite eine weitere Minute einweichen lassen.
5) Einen Teelöffel Butter mit einem Spritzer Olivenöl in einer 28 cm große Signature Sautépfanne von Le Creuset bei mittlerer Hitze zerlassen.
6) Sobald die Butter zu schäumen beginnt, ein paar Scheiben des eingeweichten Brotes hinzugeben und anbraten bis goldfarben und karamellisiert, dann umdrehen und auf der anderen Seite wiederholen.
7) Alle übrigen eingeweichten Scheiben ebenso anbraten.
8) Sofort mit einem großzügigen Klecks Crème fraîche, etwas Honig und frischen Beeren servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com