

French Toast mit Ricotta und Ahornsirup

für 4 – 6 Personen

ZUTATEN

FRENCH TOAST

3 Eier

250 ml Milch

1 Prise Meersalz

¼ TL gemahlene Muskatnuss

1 EL Vanillezucker

6–8 dicke Scheiben

Weißbrot (z. B.

Sauerteig-Weizenbrot)

Butter zum Anbraten

TOPPINGS

100 g Ricotta

Ahornsirup (Grad A)

Frisches Obst nach Wahl

Für manche ist French Toast nur so gut wie seine Toppings, für andere nur so gut wie das Brot. Von beidem das Beste ergibt eine unglaublich leckere Version des Klassikers.

In einer flachen Schale die Eier aufschlagen und mit der Milch und den Gewürzen verquirlen, bis eine fluffige Eiermasse entsteht.

Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Weißbrotscheiben nacheinander in der Eiermischung gut beidseitig einweichen. Anschließend in der heißen Pfanne auf jeder Seite für etwa 5 Minuten goldbraun braten und aus der Bratpfanne nehmen. Etwas abkühlen lassen und mit einer guten Portion Ricotta, Ahornsirup und viel frischem Obst servieren.

Schwierigkeitsgrad einfach

Vorbereitung 10 Minuten

Garzeit 20 Minuten

