French Toast mit Cranberries-Frischkäse



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cranberries, getrocknet	100 g
Apfelsaft	100 ml
Frischkäse, natur	100 g
Honig	2 TL
Brioche Zopf	1 St.
Eier	3 St.
Milch	150 ml
Brauner Zucker	1 EL
Zimt	
Butter	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, große Pfanne, Pürierstab

1. In einem hohen Gefäß Cranberries in den Apfelsaft geben und etwa 10 Min. einweichen. Flüssigkeit bis auf ca. 2 EL abgießen und Cranberries und Apfelsaft im hohen Gefäß mit Frischkäse pürieren. Mit Honig abschmecken.

2. Brioche in 4 dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker und Zimt verquirlen. Brotscheiben kurz darin wenden, sodass sie die Eiermilch aufnehmen, aber nicht zu weich werden.

3. In einer Pfanne Butter bei mittlerer Stufe schmelzen und Brotscheiben darin ca. 3–4 Min. von jeder Seite goldbraun backen. Mit etwas Honig beträufeln und mit dem Cranberries-Frischkäse servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	956 kcal
Kohlenhydrate	93 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	56 g