



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, SILVERCREST Stabmixer/
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 |