French Toast mit Eierlikör

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Brioche Zopf	1 St.
Eier	6 St.
Milch	300 ml
Vanille Zucker	1 Päckchen
Zucker	90 g
Salz	
Himbeeren, tiefgefroren	200 g
Wasser	2 EL
Himbeerkonfitüre	2 EL
Butter	2 EL
Minze, frisch	5 g
Crème fraîche	4 EL
Eierlikör	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, mittlerer Topf, große Pfanne

1. Brioche Zopf in dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel 6 Eier mit 300 ml Milch, 1 Päckchen Vanillinzucker, 80 g Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Brioche darin ca. 5 Min. einweichen.

2. In einem Topf Himbeeren mit 1 EL Zucker und 2 EL Wasser auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. erhitzen, bis sie leicht zerfallen. 2 EL Konfitüre einrühren und Himbeeren warm halten.

3. Eine Pfanne mit 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Brioche nacheinander von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. French Toasts auf einem Teller beiseitelegen.

4. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. French Toast mit lauwarmen Himbeeren auf Teller verteilen. Mit jeweils 1 EL Crème fraîche und Minze garnieren. Zum Schluss mit etwas Eierlikör beträufeln und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt Eierlikör passt auch eine Vanillesauce dazu.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1020 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	56 g