



Special: French Toast mit Joghurt

und warmem Pflaumenkompott



ca. 30min



3-4 Personen

Dieses Frühstücksrezept ist genau das richtige für alle Süßmäulchen da draußen: köstliches French Toast aus fluffigen Briochebrötchen. French Toast kennen einige vielleicht als Arme Ritter - Brot, das in einer Ei-Milch-Mischung getränkt und dann knusprig gebraten wird. Bei uns sind noch Vanillezucker und Zimt mit dabei, damit es so richtig unwiderstehlich wird. Obendrauf gibt's ein warmes Pflaumen-Minz-Kompott und Joghurt.

Was du von uns bekommst

- 6 Pflaumen
- 1 Päckchen getrocknete Minze
- 50g Puderzucker
- 4 Bio-Eier ³
- 500ml Milch ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen gemahlener Zimt
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 6 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 2 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 4-6EL Butter ⁷
- Salz

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Auflaufform
- Messbecher
- Schneebesen

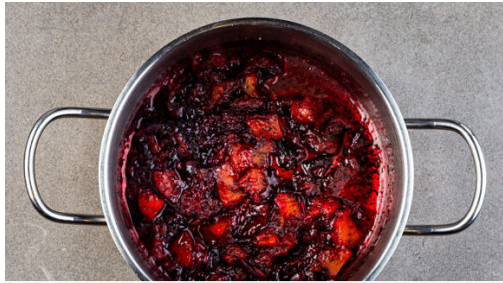
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 754kcal, Fett 37.8g,
Kohlenhydrate 83.7g, Eiweiß 24.4g



1. Kompott kochen

Die **Pflaumen** vierteln, entsteinen und grob würfeln. In einem mittelgroßen Topf mit der **1/2 der Minze**, **4EL Puderzucker** und 100ml Wasser aufkochen. Dann abgedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 15-20Min. marmeladenartig einkochen, dabei ggf. löffelweise Wasser zugeben. Nach Geschmack mit mehr **Minze** und **Puderzucker** verfeinern und bis zum Servieren warm halten.



4. Brötchen eintauchen

2EL Butter in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Inzwischen die **Brötchen** aufschneiden und beide Seiten der **Brötchenhälften** 3-5Sek. in die **Ei-Milch-Mischung** tauchen. **Vorsicht**, die **Brötchen** nicht zu lange einweichen, sonst zerfallen sie.



2. Zutaten verquirlen

In einer Auflaufform die **Eier** mit der **Milch**, dem **Vanillezucker**, dem **Zimt** und 1 Prise Salz verquirlen.



5. French Toasts braten

Die **Brötchenhälften** ggf. nacheinander in der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis sie goldbraun karamellisiert sind. Bei Bedarf noch einmal 2EL Butter vor dem Ausbraten in der Pfanne schmelzen lassen.



3. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. French Toasts stapeln

Das **Pflaumenkompott** mit 2EL Butter verfeinern. Je eine **Brötchenhälfte** mit einigen Klecksen **Joghurt** beträufeln, dann etwas **Kompott** darüber verteilen und den Vorgang wiederholen, bis ein kleiner Stapel entsteht. Je nach Hunger **mehr oder weniger Brötchenhälften** verwenden. Mit den **Walnüssen** garnieren und servieren.