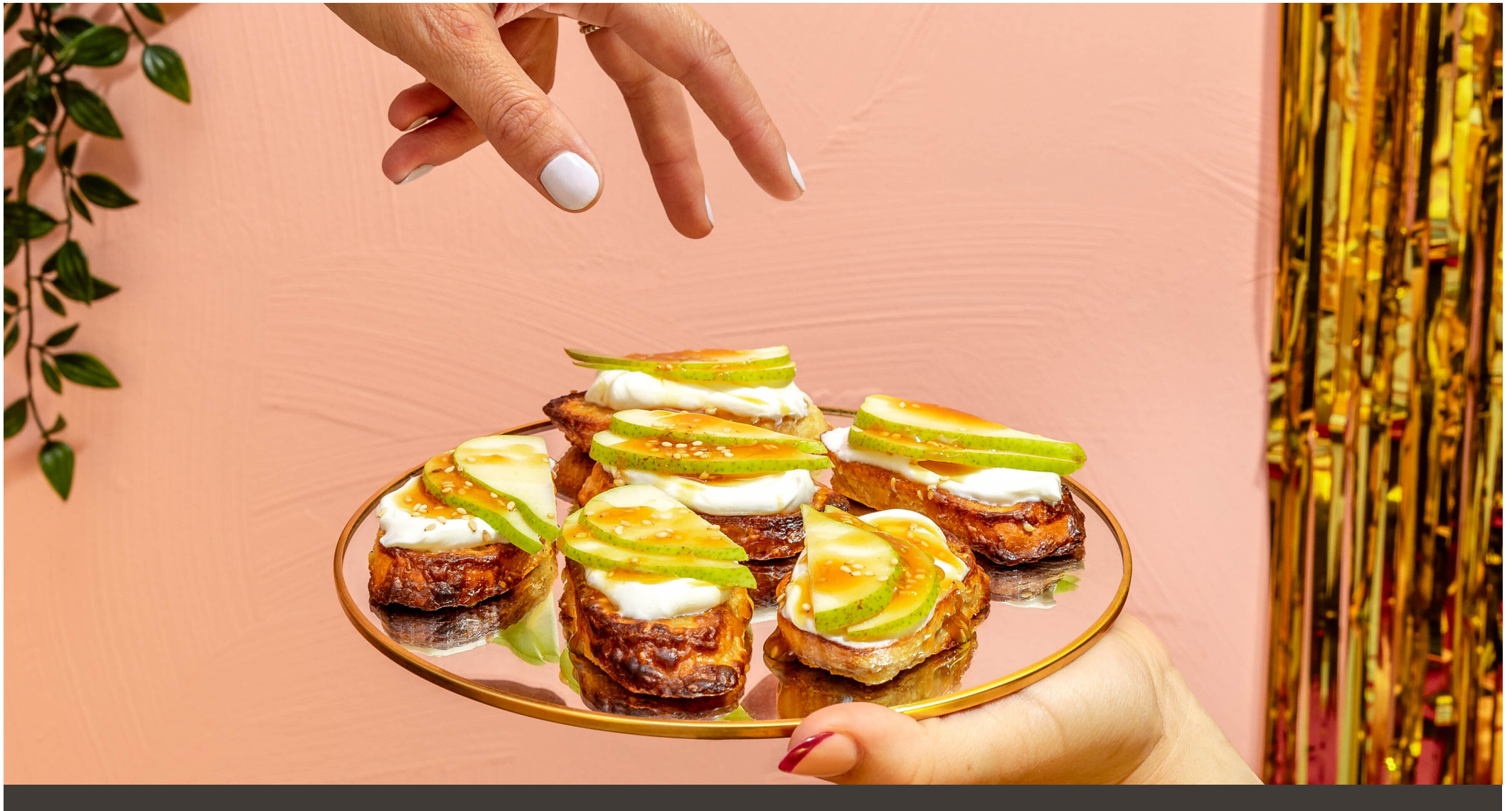




## French Toast mit Ziegenfrischkäse

süß-fein mit Birne und Sesamkaramell



20-30min



3-4 Personen

Brunch oder Dessert? Wie auch immer du dich entscheidest, dieses vom French Toast inspirierte Rezept ist einfach immer eine gute Idee: Die Brotscheiben werden zunächst in einen Tahini-Zimt-Mix getaucht, bevor sie im Ofen geschmeidig vor sich gebacken werden. Und dann kommt der phänome-köstliche Belag: Cremiger Ziegenfrischkäse! Süße Birne! Sesamkaramell! Mmmh! Worauf wartest du noch?

### Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 100g Tahini <sup>3</sup>
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sesam <sup>3</sup>
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 2 Birnen
- 250g Ziegenfrischkäse <sup>2</sup>
- 4 Pck. Ahornsirup

### Was du zu Hause benötigst

- 130ml Milch <sup>2</sup>
- 1EL Butter <sup>2</sup>
- Zucker
- Salz

### Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Schneebesen

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

### Kochtipp

Die Birnenscheiben mit einem Spritzer Zitronensaft mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren, damit sie nicht braun werden.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 708kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 70.3g, Eiweiß 23.1g



**1. Brot toasten**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorheizenden Backofen in 8-10Min. goldbraun toasten.



**4. Brot rösten**

Die **Brotscheiben** im **Tahini-Mix** wenden, abtropfen lassen und wieder auf dem Backblech platzieren. Im Ofen 10-12Min. rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



**2. Tahini-Mix anrühren**

Das **Tahini**, den **Vanillezucker**, die **½ des Sesams**, den **Zimtes** und 1 kräftige Prise Salz mit 100ml Milch mit einem Schneebesen verrühren.



**5. Sesamkaramell herstellen**

In einem mittelgroßen Topf 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **restlichen Sesam**, den **Ahornsirup** und 1 kräftige Prise Salz zugeben und unter ständigem Rühren ca. 2Min. sanft köcheln lassen, bis ein zähflüssiger **Karamell** entsteht. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.



**3. Toppings vorbereiten**

Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Ziegenkäse** mit 2EL Zucker und 2EL Milch glatt rühren. Die **Birnenscheiben** und den **Ziegenkäse** bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



**6. Fertigstellen & servieren**

Den **Sesamkaramell** vor dem Servieren ggf. noch einmal kurz erwärmen. Die **Brotscheiben** jeweils mit ca. **1EL Ziegenkäse** bestreichen, mit **1-2 Birnenscheiben** belegen und mit dem **Sesamkaramell** beträufelt servieren.