



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 ¹
- 100g Tahini ³
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sesam ³
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Birnen
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 4 Päckchen Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- 130ml Milch ²
- 1EL Butter ²
- 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.



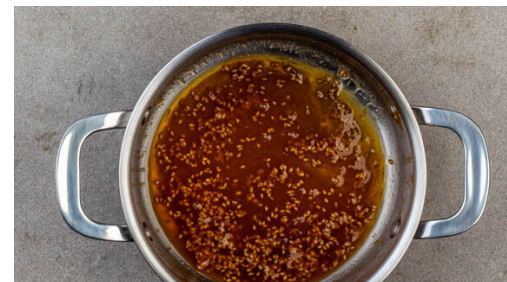
4. Brot rösten

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.