

French Toast

mit Streuseln



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

French Toast:

4 Scheiben GOLDBLUME Toast
2 GUTSGLÜCK Eier (M)
100 ml LANDFEIN Milch
2 EL BIO SONNE Honig
1 EL LANDFEIN Butter
1 Prise Salz

Streusel:

1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
100 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
60 g LANDFEIN Butter (geschmolzen)
50 g BIO SONNE Rohrzucker
2 EL ZAUBERHAFT BACKEN Mandelblättchen
1 TL COOK! Zimt
Zum Servieren:
4 TL TANTE KLARA Konfitüre nach Wahl

ZUBEREITUNG:

- Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine Auflaufform fetten.
- Für die Streusel alle Zutaten, bis auf die Mandeln von Hand zu einem krümeligen Teig verkneten.
- Die Eier mit Salz, Honig und Milch verquirlen und die Toastscheiben in der Mischung tränken, bis alles aufgesogen ist.
- Die vorbereiteten Toastscheiben mit etwas Abstand in die Auflaufform legen und mit den Streuseln und Mandelblättchen bestreuen.
- Zum Schluss alles für 15–20 Minuten goldbraun backen und noch warm mit der persönlichen Lieblings-Konfitüre servieren.

TIPP

Das Rezept kann auch mit Brioche oder Sauer- teigbrot vom Vortag zubereitet werden.

