

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:

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine Auflaufform fetten.
2. Für die Streusel alle Zutaten, bis auf die Mandeln von Hand zu einem krümeligen Teig verkneten.
3. Die Eier mit Salz, Honig und Milch verquirlen und die Toastscheiben in der Mischung tränken, bis alles aufgesogen ist.
4. Die vorbereiteten Toastscheiben mit etwas Abstand in die Auflaufform legen und mit den Streuseln und Mandelblättchen bestreuen.
5. 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 Sauerteigbrot vom Vortag zubereitet werden.

