

French Toast

mit gegrilltem Pfirsich



TIPP

Wer möchte, kann für noch mehr Aroma und die gewisse Grilloptik die French Toasts kurz vor dem Servieren noch einmal kurz auf den Grillrost geben, damit sie Grillstreifen bekommen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 8 Scheiben GOLDBLUME Toast
- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 100 ml LANDFEIN Schlagsahne
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz
-
- 4 RIVER VALLEY Pfirsiche
- 1 EL BIO SONNE Honig

ZUBEREITUNG:

1. Die Eier mit Schlagsahne, Salz und Vanillinzucker verquirlen und die Toastscheiben alles gründlich aufsaugen lassen.
2. Die Pfirsiche halbieren und vom Kern befreien – dann direkt mit der Schnittfläche auf den Grillrost legen und garen.
3. In der Zwischenzeit auch die vorbereiteten French Toasts zusammen mit Butter in eine feuerfeste Pfanne auf den Grill geben und von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Alles zusammen anrichten und die Pfirsiche mit Honig beträufeln.