



KUCHLER
Haute cuisine für alle

Zubereitungszeit

Personen

French Toast mit Beeren

30 Min

4

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- 1 Schale Erdbeeren
- 1 Schale Himbeeren
- 1 Schale Johannisbeeren
- 1 Schale Brombeeren
- 1 Schale Stachelbeeren
- 6 Eier
- 150g Zucker
- 500g Rahm
- 500g Milch
- 50g Butter
- 1/2 Toastbrot
- 2 Limetten
- 1EL Staubzucker

Vanillecreme vorbereiten

Eigelb und Zucker in einer Schüssel in der Maschine schaumig rühren. Milch mit Vanille und Salz aufkochen. Creme-Pulver mit wenig kalter Milch (oder etwas aus der Milchmenge) glatt rühren, dann einrühren und kurz aufkochen, bis es sämig bindet. Die heiße Creme in die Eigelb-Zucker-Masse geben (langsam einrühren, damit die Eier nicht stocken). Alles zurück in den Topf geben, kurz sanft erhitzen, bis es cremig ist. Durch ein Sieb geben (optional, aber sehr fein) und erkalten lassen.

Vollrahm unterheben

Vollrahm von Hand (oder mit Handmixer auf niedriger Stufe) aufschlagen, nicht zu steif. Den Rahm vorsichtig unter die abgekühlte Vanillecreme heben. Tipp: Die Creme muss wirklich kalt/zimmerwarm sein, damit der Rahm nicht wieder flüssig wird.

French Toast Guss machen

In einer Schüssel Eier, Milch und einen kleinen Schuss Rahm verrühren. Toastbrot in beliebige Form schneiden. Brot kurz im Guss wenden (nicht komplett durchweichen lassen) und abtropfen lassen.

French Toast ausbacken

In einer Pfanne geklärte Butter erhitzen. French Toast goldbraun ausbacken (pro Seite ca. 2–3 Minuten, je nach Dicke). Sofort nach dem Braten direkt in Zimtzucker wenden.

Beeren marinieren

Beeren waschen, abtropfen und abzapfen. Ein paar Beeren mit Staubzucker und Limettensaft mixen. Die gemixten Beeren zu den restlichen geben und marinieren (z. B. 10–20 Minuten).

Anrichten

Vanillecreme auf den Teller geben. French Toast daraufsetzen. Mit den marinierten Beeren reichlich garnieren.

