



BEERIGER FRENCH TOAST MIT „BLUTIGEM“ SIRUP



Für 2 Personen

ZUTATEN

für den Frenchtoast:

3 Eigelb
120 ml Vollmilch
3 EL hellbrauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
6 dicke Scheiben Brioche
Weißbrot
2 EL Butter

für das Kompott:

3 geviertelte Feigen
70 g Brombeeren
70 g Himbeeren
6 EL hellbrauner Zucker

für den Brombeer-Ahornsirup:

100 g Brombeeren
1 TL Zitronensaft
120 ml Ahornsirup

ZUBEREITUNG

Brombeeren und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Bei geschlossenem Topf auf mittlerer bis hoher Flamme zum Kochen bringen, 5-6 Minuten köcheln lassen, bis die Brombeeren ihre Flüssigkeit abgeben. Vom Herd nehmen und die Flüssigkeit mit einem Sieb in eine Schüssel abseihen. Ahornsirup untermischen und beiseite stellen.

Feigen, Brombeeren, Himbeeren und Zucker in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, den Deckel schließen und 8-10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht sirupartig ist. Kompott abkühlen lassen.

Eigelb, Milch, Zucker und Vanilleextrakt in einer breiten, flachen Schüssel verrühren. Hälfte der Butter in einer großen Pfanne bei Stufe 7 schmelzen. Drei Brotscheiben in die Eiermasse eintauchen und von beiden Seiten gut benetzen. In der Pfanne 4-5 Minuten anbraten, wenden und die andere Seite anbräunen lassen. Aus der Pfanne nehmen. Restlichen Butter schmelzen lassen und mit dem restlichen Brot wiederholen.



FRENCH TOAST MIT „BLUTIGEM“ SIRUP

ZUTATEN

zum Garnieren:

6 EL Crème fraîche
Frische Brombeeren, Himbeeren,
Feigen
1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Ein Stück Toast auf einen Teller legen. 1,5 Esslöffel Crème fraîche darauf verteilen und mit einem Esslöffel Kompott garnieren. Darauf ein zweites Stück Toast legen, wiederum 1,5 Esslöffel Crème fraîche darauf geben und mit einem Esslöffel Kompott betröpfeln. Ein drittes Stück Toast darauf legen und mit etwas mehr Kompott, frischen Beeren und geschnittenen Feigen dekorieren.

Mit dem zweiten Stapel French Toast wiederholen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Brombeer-Ahornsirup beträufeln.

Idee: Wer den Brombeer-Ahornsirup lieber dickflüssiger mag, reduziert die Flüssigkeit 3-4 Minuten in einer Pfanne. Die Flüssigkeit sollte beim Abkühlen noch etwas dicker werden.