

French Toast Auflauf mit gebackenen Birnen

4 Portionen

ZUTATEN

- 4 English Muffins
- 125 ml Vollmilch
- 100 ml Schlagsahne
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 TL brauner Rum
- ¼ TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 200 g Mascarpone
- 2 Birnen
- 1 TL Zimt
- Puderzucker (zum Servieren)



French Toast Auflauf mit gebackenen Birnen

Zubereitung

1. Den größten Teil der Milch, Schlagsahne, Eier, den Großteil des Zuckers, braunen Rum, Salz und Vanilleextrakt in einer Schüssel verquirlen.
2. English Muffins halbieren und in eine Auflaufform geben. Mit der Milch aufgießen, verrühren und mit Frischhaltefolie abdecken. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Auflauf ca. 1 Std. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf **180°C Circo Therm®** vorheizen. In der Zwischenzeit die Birnen halbieren und entkernen. Mit der Schnittseite nach oben in eine kleine Auflaufform legen. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft auf die Birnen streichen, damit sie nicht braun werden. Dann mit Zucker und Zimt bestreuen. Den French Toast Auflauf 30 Min. goldbraun backen. Nach 10 Min. Backzeit die Birnen in den Ofen neben die French Toast Auflaufform schieben und die restlichen 20 Min. goldbraun und weich backen.
4. In der Zwischenzeit von der Zitrone die Schale abreiben und das Mark der Vanilleschote auskratzen. Mascarpone, restliche Milch und Zucker, Zitronenschale und Vanillemark in einer Schüssel verquirlen. Wenn der Backvorgang fertig ist, den French Toast-Auflauf und die Birnen aus dem Ofen nehmen. Birnen in Scheiben schneiden. Den Auflauf mit Puderzucker bestreuen und mit Mascarpone-Creme und gebackenen Birnen servieren. Guten Appetit!