

OSTERBRUNCH



French Toast mit Ricotta

und Zitrusfrüchten



20-30min



2 Personen

French Toast oder auch Armer Ritter ist ein richtiger Brunch-Klassiker, der schon bei den alten Römern gern auf den Tisch kam. Allerdings stammt das French Toast gar nicht aus Frankreich, dort hat es nämlich den Namen "pain perdu", zu deutsch "Verlorenes Brot". Ein Mythos sagt dass es nach einem New Yorker names Joseph French benannt worden ist. Unsere Variante des Toasts wird durch Zitrusfrüch...

Was du von uns bekommst

- Orange
- Milch ⁷
- Striezelzopf ^{1,3,7}
- Ahornsirup
- Grapefruit
- Blütenhäubchen Gewürzmischung
- Zitrone
- Bourbon Vanillezucker
- Eier ³
- Ricotta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

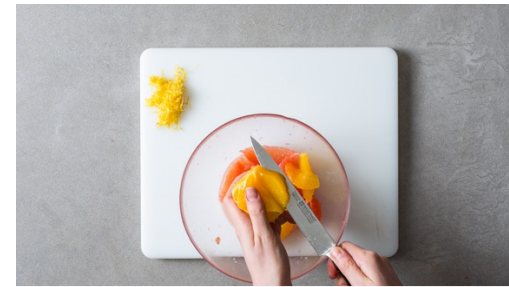
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 910.0kcal, Fett 32.3g, Eiweiß 25.4g, Kohlenhydrate 121.4g



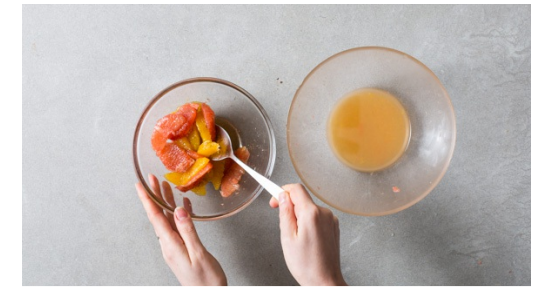
1. Eier schlagen

Eier, 3EL Zucker und **Milch** glatt rühren und mit einer Prise Salz würzen.



2. Früchte vorbereiten

Schale der **Zitrone** abreiben. Dann die **Schale** der **Orange** und der **Grapefruit** rundum bis zum Fruchtfleisch abschneiden, es sollte nichts von dem Weißen mehr am Fruchtfleisch sein. Nun das **Fruchtfleisch** in 1cm dicke Spalten schneiden, oder die **Filets** zwischen den Häutchen rausschneiden.



3. Früchte marinieren

Den entstandenen **Soft** auffangen, die **Filets** mit dem **Vanillezucker** und 1TL **Blütenmischung** mischen und im Kühlschrank ziehen lassen.



4. Ricotta rühren

Ricotta mit 1-2TL der **Zitronenschale**, 1,5EL Zucker und dem **Fruchtsaft** cremig rühren. Nach Geschmack mehr Zucker unterrühren.



5. Brot vorbereiten

Einen **halben Striezel** in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Milch-Ei-Mischung** in eine Auflaufform gießen. Jede **Striezelscheibe** von beiden Seiten in die **Mischung** eintauchen und gut einziehen lassen, dann etwas abtropfen lassen und auf einem Teller stapeln.



6. Frenchtoast anbraten

Eine große, beschichtete Pfanne mit 1EL Butter auf mittelhohe Stufe erhitzen. 2-3 **Striezelscheiben** darin von jeder Seite ca. 2Min. goldbraun anbraten. So verfahren bis alle **Scheiben** aufgebraucht sind. Zwischendurch Butter nachgeben, damit nichts anklebt. **French Toast** mit den **Früchten** und **Ricottacreme** servieren. Zum Schluss den **Ahornsirup** darüber träufeln.