

OSTERBRUNCH



French Toast mit Ricotta

und Zitrusfrüchten



20-30min



4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene

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

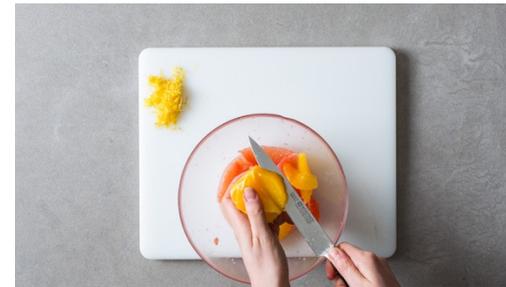
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 31.5g, Eiweiß 25.3g, Kohlenhydrate 120.2g



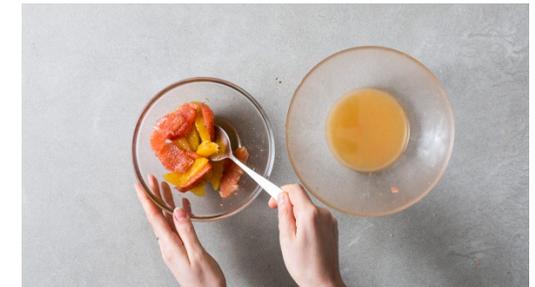
1. Eier schlagen

3 **Eier**, 6EL Zucker und 400ml **Milch** glatt rühren und mit einer Prise Salz würzen. Das übrige **Ei** wird nicht verwendet.



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 2TL **Blütenmischung** mischen und im Kühlschrank ziehen lassen.



4. Ricotta rühren

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



5. Brot vorbereiten

Den **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. French Toast anbraten

Eine große, beschichtete Pfanne mit 1EL Butter auf mittelhohe Stufe erhitzen. 2-3 **Striezelscheiben** von jeder Seite 2Min. goldbraun anbraten. So verfahren bis alle **Scheiben** aufgebraucht sind, dabei Butter nachgeben damit nichts anklebt. Evtl. 2 Pfannen verwenden um Zeit zu sparen. **French Toast** mit **Obst** und **Ricotta** servieren, den **Ahornsirup** darüber träufeln.