

French Toast

Menge	Zutaten
10 Stück	Toastscheiben / können auch etwas älter sein
3 Stück	BIO Eier/Grösse M
200 ml	Sahne
8 g	Bourbon Vanillezucker
1 Stück	Vanilleschote
1 TL	Zimt
1 TL	Lebkuchengewürz
2 TL	Sesamsamen
3 Stück	reife Bananen
3 EL	Mandelcreme
1 Stück	Butter oder Kokosfett zum Ausbraten
	Wipfel-Zitronenmelisse Honig
	Himbeeren zur Deko
	Zimt, Vanille, Sternanis-Gewürz

Zubereitung:

1

Bananen schälen und in Scheiben schneiden.



2

Immer zwei Brotscheiben nehmen und eine davon mit Mandelcreme bestreichen. Bananenscheiben darauf verteilen und mit der zweite Scheibe Brot zudecken. In drei Streifen schneiden.



Rezept von Lucina-Cucina auf

<http://lucina-cucina.com/index.php/de/rezpte/fruehstueck/french-toast/148>

3

Sahne, Eier, Gewürze, Sesamsamen, Vanillezucker und eine aufgeritzte Vanille-Schote verquirlen und gut zusammen vermischen.



4

In dem Eiergemisch die Brot-Streifen wenden und sich vollsaugen lassen.



5

Butter oder Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und vollgesogene Brot-Streifen bei mittlerer Hitze ausbacken.



6

Zum Servieren mit Puderzucker und Zimt, Vanille, Sternanis-Gewürz bestäuben, mit Himbeeren dekorieren und mit Wipfel- Zitronenmelisse Honig beträufeln. Dazu ein Glas Milch und die perfekte Mahlzeit ist fertig.





Lucina's Tipps:



Gerne könnt ihr auch älteres Brot verwenden.
Richtig vollsaugen lassen, dann knusprig ausbraten.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina