Rezept

French-Toast-Auflauf

Ein Rezept von French-Toast-Auflauf, am 13.06.2025

Zutaten

400 g	Brioche (ersatzweise Kastenweißbrot)
4	Eier (M)
500 ml	Milch
300 g	Sauerkirschen (ersatzweise TK-Kirschen)
½	Vanilleschote
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
4 EL	Zucker
2 EL	Mandelblättchen

Außerdem

große Gratinform (20 x 30 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 13 g F, 10 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Am Vortag die Brioche in dicke Scheiben schneiden und in die Gratinform schichten. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Eier, Vanillemark, Zitronenschale, Milch und 2 EL Zucker gut verquirlen und über die Briochescheiben gießen.

2. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 12 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, sodass sich die Brioche mit der Eiermilch vollsaugen kann.

3. Am nächsten Morgen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen (TK-Kirschen unaufgetaut verwenden). Die Kirschen auf der Brioche verteilen. Den Auflauf mit Mandelblättchen und übrigem Zucker bestreuen und im Ofen (Mitte) in 30-35 Min. goldbraun backen. Heiß servieren.