

Rezept

French Toast mit Rum und Ahornsirup

Ein Rezept von French Toast mit Rum und Ahornsirup, am 19.04.2024

Zutaten

3 Eier (M)	150 ml Milch
1-2 EL brauner Rum	1 EL Ahornsirup
1/4 TL gemahlener Zimt	1/8 TL frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise Salz	8-10 dicke Scheiben altbackenes Baguette
Butterschmalz für die Pfanne	Puderzucker zum Bestäuben
Ahornsirup und optional krosse Speckscheiben zum Servieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10-12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einer Schüssel zuerst die Eier mit einer Gabel verschlagen. Dann Milch, Rum, Sirup, die Gewürze und das Salz dazugeben und unterrühren.

2. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen und darin 1 Stück Butterschmalz zerlassen. Nun die Baguettescheiben nacheinander mit beiden Seiten in die Eiermilch tauchen und das Brot dabei sanft drücken, damit es sich ein wenig vollsaugt. Abtropfen lassen, in die Pfanne legen und bei geringer bis mittlerer Hitze langsam goldbraun backen (ist die Temperatur zu hoch, bräunen die Schnittflächen zu schnell, während die Scheiben im Inneren noch nicht durchgebacken sind). Wenden, auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Restliche Brotscheiben ebenso backen.

3. French Toast schmeckt am besten frisch aus der Pfanne. Sonst kann man die Brotscheiben auch einige Minuten im 50° heißen Ofen warm halten (dort verlieren sie allerdings schnell ihre leichte Kruste). Die Toasts am besten mit Puderzucker bestäubt und mit Ahornsirup beträufelt servieren. In den USA dürfen es auch mal ein paar krosse Scheiben Speck dazu sein.