

Rezept

French Toast mit schnellem Himbeersorbet

Ein Rezept von French Toast mit schnellem Himbeersorbet, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DAS SORBET:

150 g TK-Himbeeren **1/2** Zitrone
2 gehäufte EL Puderzucker

FÜR DEN FRENCH-TOAST:

40 g Nugat (Backregal im Supermarkt) **4 Scheiben** Weiß- oder Sandwichbrot
1 Ei **4 EL** Milch
1 Prise Bourbonvanillepulver **1/2 EL** Butterschmalz
2 EL Mehl

AUSSERDEM:

1 TL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Für das Himbeersorbet die gefrorenen Beeren in einen Rührbecher geben und ca. 15 Min. antauen lassen.
2. Die Zitronenhälfte auspressen und den Saft zusammen mit dem Puderzucker zu den halb gefrorenen Früchten geben. Die Mischung mit dem Pürierstab oder im Mixer cremig pürieren. Bis zur Verwendung zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen.
3. Für den French Toast den Nugatblock in dünne Scheiben schneiden. Von den Brotscheiben gegebenenfalls die harte Rinde abschneiden. 2 Scheiben mit jeweils der Hälfte des Nugats belegen. Die beiden anderen Brotscheiben darauflegen und fest andrücken.
4. In einem Schüsselchen das Ei mit der Milch und dem Vanillepulver gleichmäßig verquirlen. Die beiden Sandwiches in eine flache Form oder Schale legen und mit der Eiermilch übergießen, dann wenden und 1-2 Min. ziehen lassen, bis sie die gesamte Flüssigkeit aufgenommen haben; dabei zwischendurch nochmals wenden.
5. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Sandwiches von beiden Seiten mit Mehl bestreuen und im Butterschmalz bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. knusprig ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben und sofort zusammen mit dem Himbeersorbet servieren.