

Rezept

## Süße French-Toast-Sticks mit Sommerbeeren

Ein Rezept von Süße French-Toast-Sticks mit Sommerbeeren, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> gemischte Beeren (z.B. Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)	<b>1 Stück</b> Baguette (80 g, gekauft oder selbst gebacken)
<b>50 ml</b> Milch	<b>2</b> Eier (L)
<b>4 EL</b> Ahornsirup	<b>40 g</b> Butter

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 25 g F, 13 g EW, 40 g KH

### Zubereitung

1. Die Beeren verlesen, behutsam waschen und abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Das Baguette längs in 1,5 cm dicke Stifte schneiden.

---

2. Eier und Milch in einem tiefen Teller verquirlen. Die Brotstreifen einzeln in der Eiermilch wenden.

---

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotstreifen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite in ca. 5 Min. knusprig braten. Die gebratenen Brotstreifen aus der Pfanne nehmen und locker auf zwei Tellern zu Türmchen aufschichten.

---

4. Die Brottürmchen mit Ahornsirup beträufeln und mit den Beeren dekorieren. Warm servieren.