Rezept

Süße French-Toast-Sticks mit Sommerbeeren

Ein Rezept von Süße French-Toast-Sticks mit Sommerbeeren, am 31.05.2025

Zutaten

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