

French Toast mit Birnen-Honig-Kompott



Einkaufsliste:

Für das Brot:

15g frische Hefe oder 4g
Trockenhefe
120ml Milch
1EL Zucker
250-300g Mehl (Type 550)
Prise Salz
50g weiche Butter
1Ei
1Eigelb + 1EL Milch

French Toast:

4 Eier
25ml Sahne
15ml Milch
1TL Zimt
Mark ½ Vanilleschote
6 dickere Scheiben Brot
Etwas Butter

Kompott

2 Birnen
2EL Honig
50g gehackte Pistazien
1EL Butter
Mark ½ Vanilleschote

So wird's gemacht

Für das Brot lauwarme Milch mit Hefe und Zucker vermengen und ruhen lassen. Nun die restlichen Zutaten bis auf das Eigelb und den Esslöffel Milch hinzugeben. Gut verkneten, ggf. mehr Mehl nehmen. Hände mit etwas Butter einreiben und den Teig mit der Butter noch einmal kneten und in der Schüssel abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Teig direkt in eine Ofenform geben und abgedeckt noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, auf den Boden eine Ofenform mit Wasser gefüllt stellen.

Brot in den Ofen geben, 10 Minuten backen, dann Ofen herunterstellen auf 175°C Ober/Unterhitze Brot nochmal 15-25 Minuten backen bis es hohl klingt und goldbraun ist.

Für das French Toast: Brot abkühlen lassen. In dicken Scheiben schneiden. Ei, Sahne und Milch mit dem Zimt und der Vanille verquirlen. Etwas Butter in Pfanne oder Muxer erhitzen und die in Ei getränkten Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun backen bzw. den Muxer schließen und beide Seiten gleichzeitig backen. Auf einen Teller legen.

Birnen schälen und in feine Stücke schneiden. Die Pistazien in der Butter und im Honig karamellisieren, die Birnenstücke kurz hinzugeben und zum French Toast dazu reichen, mit mehr Honig nach Belieben servieren.