

# Brioche French Toast



## Einkaufsliste:

220ml Milch  
30g frische Hefe  
3EL Zucker  
150g weiche Butter  
Prise Salz  
550-600g Mehl  
1 Ei  
1 Eigelb + 1EL Milch

French Toast:  
30g Butter  
4 Eier  
50 ml Milch  
1EL Vanillezucker

200g Beeren  
Géramont Weichkäse  
50g Honig  
Etwas Puderzucker zur Dekoration

## So wird's gemacht:

### Für den Brioche-Teig:

Milch lauwarm erhitzen. Hefe und Zucker zu der Milch geben und cremig verrühren, 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Butter, Ei und Salz hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Etwas Butter in den Händen verreiben und den Teig mit der Butter einreiben. 120 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Teig in ca. 7-8 Teile teilen, rund formen, platt drücken und in eine Kastenform legen, alle Teigteile sollen aneinander liegen. Noch einmal 50-60 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, Brioche einpinseln und im Ofen ca. 30-40 Minuten backen.

Brioche aus der Form nehmen, umdrehen und abgedeckt abkühlen lassen. Brot hält sich gut verpackt mehrere Tage.

### Für das French Toast:

Eier verquirlen, Milch und Vanillezucker hinzugeben und gut umrühren. Brioche in ca. 8 Stücke teilen und jeweils in der Eimilch wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Brioche jeweils goldbraun anbraten. Brioche French Toast auf einen Teller geben. Géramont Weichkäse in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Beeren und dem Honig servieren.