

## Arme Ritter Deluxe: French-Toast-Auflauf mit Karamell-Bananen

VORBEREITEN

50  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



Besseres geben - habe ich gedacht. Bis jetzt. Da kannte ich allerdings diesen süßen Auflauf-Traum noch nicht!

Bananen und Karamell. Das sagt schon fast alles! Beide vergraben sich heimlich zwischen großen Brocken von fluffigem, saftigem Weißbrot, dass genüsslich in cremiger Eier-Milch badet. In der Hoffnung, dass sie niemand entdeckt, suchen die karamellisierten Bananen zusätzlich Schutz unter einer süß-salzigen Kruste aus buttrigen Zimt-Bröseln.

Was sie bei ihrem kleinen Versteckspiel außer Acht gelassen haben? Die raffiniertesten Schleckermäuler und French-Toast-Fanatiker der Frühstückswelt! Die kriechen schon beim köstlichen Duft, der sich beim Backen im Haus verbreitet, aus ihren Betten und machen sich früh morgens über den süßen Auflauf her - so schnell können sich die Bananen nicht aus dem Staub machen.

### Zuaten für 8 Portionen

#### Für die Bananen-Füllung

6 Esslöffel Butter  
150 g brauner Zucker  
1 Prise(n) Salz  
3 Esslöffel Ahornsirup  
3 Bananen

#### Für das French Toast

8 Eier  
400 ml Milch  
2 Esslöffel Puderzucker  
2 Teelöffel Zimt  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Laib Weißbrot (mit möglichst weicher Kruste)

#### Für die Kruste

70 g brauner Zucker  
50 g Mehl  
1/2 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel Salz  
3 Esslöffel kalte Butter

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter fetten.

- 2 -

Für die French-Toast Masse Weißbrot erst in dicke Scheiben, dann in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Brotwürfel in die Auflaufform geben.

- 3 -

Eier mit Milch, Puderzucker, Zimt und Vanilleextrakt verquirlen. Die Hälfte der Ei-Masse über das Brot in die Form gießen und ziehen lassen.

- 4 -

French Toast ist einfach, schnell gemacht und immer super lecker! Als süßes Frühstück am Samstag kann es zum Start in ein entspanntes Wochenende nichts

Für die Bananen-Füllung Butter, Zucker, und Salz in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Sobald der

## Arme Ritter Deluxe: French-Toast-Auflauf mit Karamell-Bananen

Karamell andickt, Ahornsirup unterrühren. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und vorsichtig unter die Karamell-Masse rühren.

- 5 -

Die Hälfte der Karamell-Bananen-Füllung über das Brot in der Auflaufform geben. Restliche Brotwürfel darüber verteilen und mit restlicher Eier-Milch übergießen. Übrige Karamell-Bananen gleichmäßig darüber geben. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

- 6 -

Für die Kruste Zucker, Mehl, Zimt und Salz mischen. Butter bröckchenweise dazugeben und zu Streuseln verkneten. Gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten gold-braun backen.

- 7 -

Mit Zimt bestäuben und warm servieren.