

French Toast 2.0

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Toasts

4 Scheiben Weißbrot
60 g Sauerrahm-Butter
300 ml Buttermilch
2 Eier
2 Esslöffel Ahornsirup
1 Esslöffel getrockneter Thymian
6 Scheiben Leerdammer® Toast & Burger herzhaft-intensiv
6 Scheiben Serrano Schinken
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Alufolie

Es sind manchmal die simplen Dinge im Leben, die dich schlichtweg vom Hocker hauen. In kulinarischer Hinsicht ist das für mich auf jeden Fall ein gut gemachter French Toast. Schon bei dem Gedanken an den Geruch kommen mir schönste Erinnerungen an sonntägliches Frühstück bei meinen Großeltern in den Kopf.

Bei uns in der Bundesrepublik sind "French Toast" eher als "Arme Ritter" verbreitet. Das Prinzip ist aber immer dasselbe. Weißbrot wird in eine Milch-Ei-Mischung

getunkt und in ordentlich Butter ausgebacken. Bei den Franzosen kommt meist noch eine Scheibe Käse zwischen die Toast-Hälften.

Dieses Toast Rezept hebt das einfache und schnelle Gericht auf ein neues Level. Ein French Toast 2.0 halt. Knusprig gebratener Serrano-Schinken kommt mit reichlich Leerdammer® Toast & Burger herzhaft-intensiv zwischen die gebutterten Weißbrotscheiben. Eingebacken werden die Toastscheiben in eine süß-herbe Mischung aus Buttermilch, Eiern, Ahornsirup und Thymian.

Im Anschluss in Butter knusprig ausgebacken reißt allein der Geruch dieser Kreation den längsten Tiefschläfer aus seinen Träumen. Besonders sonntags, als Brunch mit einer Tasse frischem Kaffee auf dem Balkon, bei den ersten Sonnenstrahlen des Tages die absolute Erfüllung eines perfekten Wochenendes. Schöne Erinnerungen inklusive.

- 1 -

Serrano mit einem Schuss Öl in einer Pfanne bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 2 -

Eier, Buttermilch, Ahornsirup und Thymian in einer Schüssel schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Toastscheiben buttern, mit Käse und Serrano belegen und zusammenklappen.

- 4 -

Pfanne auf mittlerer Stufe aufheizen.

French Toast 2.0

- 5 -

Belegten Toast von beiden Seiten kurz in die Buttermilch-Mischung tunken.

- 6 -

Restliche Butter in die Pfanne geben und Toast von beiden Seiten ca. 4 Minuten ausbacken. Alufolie über die Pfanne spannen, damit der Käse gleichmäßig schmilzt.