

French Toast zum Frühstück: Arme Ritter mit Mokka

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

12 Sonntagsbrötchen (z.B von Knack&Back)
3 Eier
120 ml Milch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Teelöffel Instant-Mokka
200 g Vollmilchschokolade
Butter (zum Einfetten)

Für das Topping

Karamellsauce

Besonderes Zubehör

Auflaufform

Warum zwischen gutem Kaffee, ofenwarmem Teilchen und schmelzender Schokolade wählen? Jetzt darfst du alles auf einmal haben! Du kannst diesen süßen Leckerbissen "French Toast" oder "Armer Ritter" nennen. Oder einfach glücklich abbeißen und genießen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Eier, Milch, Vanilleextrakt und Instant-Mokka verquirlen. Schokolade grob hacken.

- 3 -

Brötchen vierteln und in eine große Schüssel geben. Eier-Milch-Mischung dazugießen und mit Brötchen vermischen.

- 4 -

Auflaufform mit Butter einfetten. Die Hälfte der Brötchen-Mischung in die Auflaufform füllen. Mit Schokolade bestreuen. Restliche Brötchen hinzufügen.

- 5 -

Im heißen Backofen für 20-30 Minuten backen. Mit Karamellsauce beträufeln.