

French Toast mit Zimt-Äpfeln und Schlagrahm



Frühstücksklassiker für den Sonntagsbrunch: Der in Butter ausgebackene French Toast ist innen saftig, aussen knusprig und beliebt bei Gross und Klein!

Die deutsche Version vom French Toast, der «Arme Ritter», wird bereits in einem Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert aufgeführt. In der Schweiz kennt man das Gericht unter dem wenig schmeichelhaften Namen Fetzelschnitte. Bei der Zubereitung sollte nicht mit zu grosser Hitze gearbeitet werden, sonst wird der Toast matschig. Am besten die French Toasts bei mittlerer Temperatur langsam herausbacken.

Anstelle von Apfelstücken kann man auch Bananenscheiben oder – im Sommer – saisonale Früchte oder Beeren verwenden.

Die gebratenen Briochescheiben lassen sich super einfrieren und bei Bedarf während 8 Minuten bei 160 Grad Umluft wieder auftauen.

Zimt-Äpfel

- 1½ EL Butter
- 3 grosse Äpfel, entkernt und in mundgerechten Stücken
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt

French Toast

- 70 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 200 ml Vollmilch
- 4 Eier, verquirt
- 12 Scheiben Brioche, 2 cm dick
- Butter

Zusätzlich

- Geschlagener Rahm zum Servieren

Zimt-Äpfel

1. Butter in einem Topf schmelzen und die Apfelstücke bei hoher Hitze unter regelmässigem Rühren für 4 Minuten dünsten.
2. Hitze leicht reduzieren, Ahornsirup und Zimt begeben und weitere 2 Minuten dünsten, bis die Äpfel weich sind, aber noch etwas Biss haben. Beiseitestellen.

French Toast

1. Mehl, Vanillezucker und Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Milch langsam dazugliessen, dabei mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klumpen bilden.
2. Eier zugeben und alles gut vermischen.
3. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Briochescheiben nur kurz in die Milchmischung tunken, sodass beide Hälften umhüllt sind, danach in der heissen Pfanne für 3 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze herausbacken.
4. Je nach Pfannengrösse 2 bis 3 Scheiben gleichzeitig braten und vor der nächsten Tranche jeweils nochmals etwas Butter in die Pfanne geben.
5. French Toasts sofort mit Zimt-Äpfeln und geschlagenem Rahm servieren.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten



Leopardo Rosato Spumante extra dry

Zartes Rosa. In der Nase feiner Duft von Beeren, tropischen Früchten sowie Rosen und Veilchen. Am Gaumen mittlerer Körper, feine Perlage und spritziger, fruchtsüßer Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >