

REZEPT

French-Toast-Auflauf mit Beeren

Dieses Rezept wurde von Carolin, @lins.lifestyle, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt.



Zubereitungszeit: ca. 20 min (ohne die Backzeit)

Zutaten für 4 Portionen:

- 3/4 Veit-Baguette
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 70 g Frischkäse
- 300 g TK-Beerenmix
- etwas Ahornsirup oder Zucker
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Das Baguette in kleine Würfel schneiden.
2. Die Baguette-Würfel in eine ofenfeste Form geben. Den Beerenmix darüber verteilen.
3. Eier, Milch, Ahornsirup und Frischkäse in einer Schüssel miteinander verquirlen und gleichmäßig über die Baguette-Würfel gießen.
4. Den Auflauf ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten im Backofen backen.
5. Den fertigen Auflauf mit Puderzucker bestreuen und genießen.

Tipp: der French-Toast-Auflauf eignet sich als Frühstück oder als Dessert.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bild: Carolin, @lins.lifestyle