

REZEPT des Brotmagazins

Brot

French-Toast-Sticks mit Schokoladensauce

Süße French Toasts als Sticks zum Dippen. Dazu gibt es hausgemachte Schokoladensauce und eine leckere Vanillesauce aus geschmolzenem Vanilleeis.



Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Zartbitterschokolade oder Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Vollmilchschokolade oder Vollmilch-Kuvertüre
- 100 ml Sahne (+ 2 EL Sahne)
- 50 ml Milch
- 1 TL Puderzucker
- 4 EL Vanilleeis
- 4-6 Scheiben helles Altbrot z.B. Veit Steinofenlaib oder Italienisches Landbrot
- 2 Eier (M/L)
- 2-3 EL Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Für die Schokoladensauce die Schokolade raspeln oder schneiden und mit Sahne, Milch sowie Zucker unter Rühren in einem Topf bei milder Hitze schmelzen, bis eine glänzende Sauce entstanden ist.
2. Für die Vanillesauce das Eis schmelzen, nicht erwärmen.
3. Brot längs in dicke lange Streifen schneiden.
4. Eier mit zwei Esslöffeln Sahne glattrühren.
5. Zucker mit Zimt mischen.
6. Brotstreifen portionsweise kurz in der Eiersahne baden, abtropfen lassen und ins heiße Öl tauchen. In 1-2 min goldbraun frittieren.
7. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in Zimtzucker wälzen.
8. Mit den Saucen servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Styling: Stevan Paul, Bild: Andrea Thode,
www.brot-magazin.de