# REZEPT FÜR FRENCH TOAST MIT ERDBEER-KARAMELL-QUARK

## FRENCH TOAST MIT ERDBEER-KARAMELL-QUARK

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 4 Portionen | 30 Min. | + Abkühlzeit**

### Zutaten

- 70 g Butter
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 100 g Schlagsahne
- 250 g Erdbeeren
- 150 g Magerquark
- 2 (Eier (Größe M-L)
- 125 ml Milch
- 50 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 4 Scheiben Kastenbrioche vom Vortag (à ca. 75 g, alternativ Kastenweizenbrot)

4905

## ZUBEREITUNG

| 649 | 18 | 72 | 31 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Pro Portion ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. 40 g Butter würfeln und mit Bio-Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Etwa 3 Minuten köcheln, bis der Zucker karamellisiert. Sahne angießen (Vorsicht, es kann spritzen) und unter Rühren 1-2 Minuten zu einer Karamellsauce kochen. Abkühlen lassen.

2. Erdbeeren putzen, waschen und bis auf 4 schöne Früchte zum Garnieren würfeln. Quark und 2/3 der Karamellsauce verrühren, gewürfelte Erdbeeren unterheben. Übrige Erdbeeren halbieren.

3. Eier, Milch und 30 g Bio-Puderzucker in einem großen tiefen Teller verquirlen. Briocheschеiben nacheinander hineinlegen und ca. 1 Minute Eiermilch aufsaugen lassen, dabei einmal wenden. In übriger heißer Butter von jeder Seite 3-4 Minuten knusprig braten. Nach Belieben im Ofen bei 80 °C Umluft warm halten, bis alle Scheiben gebraten sind.

4. French Toast mit Erdbeer-Karamell-Quark toppen und mit restlicher Karamellsauce beträufeln. Mit übrigem Puderzucker bestäuben und mit Erdbeerhälften garniert servieren.

**Tipps:**

Wer in Backlaune ist, findet unser Rezept für Kastenbrioche hier.

Infos und Tipps rund um die Herstellung von Karamell gibt es hier.