

KAFFEE-BRIOCHE-FRENCH-TOAST MIT VANILLE-RICOTTA-CREME



BIERTIPP:

Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

French Toast

4 dicke Scheiben Brioche (2–3 cm)
150 ml Milch
50 ml Schlagobers
1 Shot Espresso
2 Eier
20 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
20 g Butter zum Braten

Vanille-Ricotta-Creme

200 g Ricotta
100 ml Schlagobers
1 EL Honig
Mark einer ½ Vanilleschote
Abrieb ½ Orange oder Zitrone
1 EL Staubzucker

Gebrannte Haselnüsse

100 g Haselnüsse (ganz, ohne Haut)
80 g Zucker
20 ml Wasser
1 Prise Salz
Optional: Beeren, Orangenfilets, Staubzucker

ZUBEREITUNG

French Toast

Milch, Obers, Espresso, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier verrühren. Brioche kurz beidseitig einlegen. In Butter je Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten und warmstellen.

Ricotta-Creme

Ricotta mit Honig, Staubzucker, Vanille und Zitruszeste glattrühren. Schlagobers cremig schlagen und unterheben. Kalt stellen.

Gebrannte Haselnüsse

Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen bis es sirupartig wird. Haselnüsse mit Salz zugeben, rühren bis der Zucker kristallisiert und wieder schmilzt. Goldbraun karamellisieren, auf Backpapier geben und auskühlen lassen. Danach grob hacken.

Anrichten

French Toast auf Teller setzen, mit Ricotta-Creme toppen und Haselnüsse darüberstreuen. Mit Beeren oder Orangenfilets garnieren, leicht mit Staubzucker bestäuben.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

