

## FRENCH TOAST MIT ERDBEER-KARAMELL | SWEETFAMILY



### FRENCH TOAST MIT ERDBEER-KARAMELL-QUARK

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 30 Min. | + Abkühlzeit

#### ZUTATEN

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

#### ZUBEREITUNG

**649**

Kcal

**18**

Gramm

**72**

Gramm

**31**

Gramm

Pro Portion ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

#### Karamellsauce zubereiten:

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.

#### Erdbeer-Quark vorbereiten:

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.

#### Brioche toasten:

3. Eier, Milch und 30 g Bio-Puderzucker in einem großen tiefen Teller verquirlen. Brioche Scheiben 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.

#### Servieren:

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](#).