



Süße French Toast Herzen

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Mit einem Keksausstecher aus dem Toastbrot Herzen ausstechen und über Nacht liegen lassen. So bekommt das Toastbrot die perfekte Härte.
- 2 Für Creme einfach das Obers und den Zucker mit einem Handmixer rühren, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dann den Sauerrahm unterrühren.
- 3 Den braunen Zucker auf 3 Schüsselchen aufteilen und in jedes jeweils genügend einer der MY COFFEE SPICE Sorten hinein mahlen.
- 4 Das Ei mit der Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zum Schmelzen bringen.
- 5 Nun die Toastbrotherzen kurz in die Ei-Milchmischung tunken und in der Pfanne braten. Jede Seite etwa für 45–60 Sekunden. Danach direkt in den Zuckermischungen wälzen (pro Herz eine Geschmacksrichtung).
- 6 Nun Schichten: Herz, Oberscreme, Herz usw. Mit Staubzucker und Beeren garnieren und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

10 Stk.	Toastbrot-scheiben
60 g	Brauner Zucker
1 Stk.	Großes Bio Ei
30 ml	Milch
400 ml	Schlagobers
50 ml	Sauerrahm
50 g	Staubzucker
	Butterschmalz zum Braten
	Große Herzausstecher
50 g	♦ Vanillezucker Bourbon
1 Stk.	♦ Cinnamon Dream
1 Stk.	♦ Salted Caramel
1 Stk.	♦ Chai Moment

