

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.	Toastbrotscheiben
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