

FRENCH TOAST BAKE

ZUTATEN:

(für 4-6 Personen)

- 1 Briochezopf (500 g)
- 4 Eier (M)
- 300 ml Milch
- 3 EL Ahornsirup (ersatzweise Honig)
- 1 TL Vanilleextrakt oder-zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/4 TL geriebene Muskatnuss
- 1/4 TL Salz
- 200 g eingelegte Kirschen, abgetropft
- Butter für die Backform

Topping (optional):

- 55 g Hafer- oder Dinkelflocken (Großblatt)
- 25 g Mandelblättchen
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- Prise Salz
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL zerlassene Butter

Zum Servieren: Staubzucker, Schlagobers und Ahornsirup



ZUBEREITUNG

1. Für das knusprige Topping, die Haferflocken, Mandelblättchen, Zimt, Salz, Ahornsirup und Butter in einer kleinen Schüssel vermengen. Beiseite stellen.
2. Den Briochezopf in dicke Scheiben schneiden und anschließen grob würfeln (3-4 cm).
3. Eier, Milch, Ahornsirup und Vanille in einer großen Schüssel verquirlen. Zimt, Muskatnuss und Salz unterrühren.
4. Rund die Hälfte der Briochewürfeln zur Ei-Milch-Mischung geben, rasch durchrühren und in einer gebutterten Auflaufform (ca. 20x30 cm) verteilen. Diese untere Brotschicht in der Auflaufform soll wirklich nur ganz kurz durch die Ei-Mischung gezogen werden, da sie später ohnehin noch genügend aufgeweicht wird. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.
5. Restliche Briochewürfeln ebenfalls in die Ei-Milch-Mischung geben, vorsichtig durchmischen, bis alle gut durchweicht sind und in die Auflaufform geben. Sollte noch etwas von der Eiermilch übrig sein, diese gleichmäßig darüber gießen. Den Rest der Kirschen darauf verteilen und die Haferflocken darüber streuen.

Tipp: Wer dieses Gericht bereits am Vorabend vorbereitet, soll den Auflauf ohne das Topping gut abgedeckt über Nacht kalt stellen. Die Haferflocken getrennt davon ebenfalls abgedeckt kühl stellen und erst vor dem Backen darauf verteilen.

6. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für ca. 45-55 Minuten backen. Man muss den Ofen für dieses Gericht nicht vorheizen, dann aber ein paar Minuten länger backen. Den Auflauf nach rund der Hälfte der Backzeit kontrollieren und die Form bei Bedarf mit Alufolie abdecken (die Haferflocken werden oft schon früher dunkel).

7. Mit Staubzucker, geschlagenem Obers und Ahornsirup servieren. Gutes Gelingen!

(Ursula Schersch)