



French Toast mit Ziegenfrischkäse

süß-fein mit Birne und Sesamkaramell



20-30min



2 personen

Brunch oder Dessert? Wie auch immer du dich entscheidest, dieses vom French Toast inspirierte Rezept ist einfach immer eine gute Idee: Die Brotscheiben werden zunächst in einen Tahini-Zimt-Mix getaucht, bevor sie im Ofen geschmeidig vor sich gebacken werden. Und dann kommt der phänome-köstliche Belag: Cremiger Ziegenfrischkäse! Süße Birne! Sesamkaramell! Mmmh! Worauf wartest du noch?

Wat je van ons krijgt

- 1 baguette ¹
- 50g tahin ³
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje sesam ³
- 1 zakje kaneel
- 1 peer
- 1x zachte geitenkaas ²
- 2 kuipjes ahornsirop

Wat je thuis nodig hebt

- 65ml melk ²
- ½el boter ²
- 15g suiker
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Die Birnenscheiben mit einem Spritzer Zitronensaft mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren, damit sie nicht braun werden.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Sesamzaad (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 709kcal, vet 37.3g, koolhydraten 70.3g, eiwit 23.1g



1. Brot toosten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Brötchen** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorheizenden Backofen in 8-10Min. goldbraun toosten.



4. Brot rösten

Die **Brotscheiben** im **Tahini-Mix** wenden, abtropfen lassen und wieder auf dem Backblech platzieren. Im Ofen 10-12Min. rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



2. Tahini-Mix anrühren

Das **Tahini**, den **Vanillezucker**, die **½ des Sesams**, die **½ des Zimtes** und 1 Prise Salz mit 50ml Milch mit einem Schneebesen verrühren.



5. Sesamkaramell herstellen

In einem mittelgroßen Topf ½EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **restlichen Sesam**, den **Ahornsirop** und 1 Prise Salz zugeben und unter ständigem Rühren ca. 2Min. sanft köcheln lassen, bis ein zähflüssiger **Karamell** entsteht. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.



3. Toppings vorbereiten

Die **Birne** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Ziegenkäse** mit 1EL Zucker und 1EL Milch glatt rühren. Die **Birnenscheiben** und den **Ziegenkäse** bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Sesamkaramell** vor dem Servieren ggf. noch einmal kurz erwärmen. Die **Brotscheiben** jeweils mit ca. **1EL Ziegenkäse** bestreichen, mit **1-2 Birnenscheiben** belegen und mit dem **Sesamkaramell** beträufelt servieren.