



French Toast mit karamelisierter Vanille-Ananas

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

French-Toast De Luxe. Was für ein Frühstück!

Zutaten

- Für den French-Toast:
- 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 100ml Milch
- 2 ganze Eier
- 1 EL Zucker
- 50g Butter zum braten
- Für die karamellisierte Ananas:
- 5-6 Scheiben Ananas in groben Würfeln
- 60g Honig
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Stich Butter
- 1 Sternanis

Zubereitungsart

Schritt1

Der French-Toast

Schritt2

Die Eier mit der der Milch verquirlen und die Brotscheiben auf jeder Seite, ca.1 min. einweichen, durchziehen lassen.

Schritt3

Anschließend in leicht brauner Butter (Nussbutter) ca. 2 min. von jeder Seite goldgelb heraus braten,

Schritt4

Auf Küchentrepp ablaufen lassen, anschließend Zucker wälzen.

Schritt5

Die karamellierte Vanille-Ananas:

Schritt6

In einer Stielpfanne die Butter zerlaufen lassen und den Honig und Sternanis dazu geben und mit der Ananas 3-4 Minuten karamellisieren, das Vanillemark unterschwenken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit dem French Toast anrichten und sofort servieren

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** frühstück

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/french-toast-mit-karamelisierten-vanille-ananas/>