French Toast mit karamellisierten Heidelbeeren

Zutaten (für 2 Personen):

- 4 Eier
- 400 ml Buttermilch
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Cashew-Butter
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll Heidelbeeren

Eier, Buttermilch, die Hälfte des Honigs und Salz in eine große, flache, eckige Form oder auf einen großen Teller mit etwas höherem Rand geben. Alles mit einer Gabel verquirlen. Die Toastbrotscheiben mit der Cashew-Butter bestreichen und in die Eier-Buttermilch legen, sodass sie sich vollsaugen. Dabei einmal wenden. Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Toastscheiben darin von jeder Seite circa 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Heidelbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Restlichen Honig in eine zweite Pfanne geben und 1 Minute sanft einköcheln lassen. Heidelbeeren dazugeben und 20 Sekunden durchrühren. Dabei karamellisieren lassen. Die French Toasts zu den Heidelbeeren geben und damit etwas überziehen.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 15.05.2022
Koch/Köchin: Franzi Schweiger

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen