

Blitzrezept - French Toast mit Eierlikör

Zutaten

für 4 "French Toast mit Eierlikör":

Für die French Toasts:

- 8 Scheiben Toast
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Milch
- 3 Eier

Für die Eierlikör-Vanillesauce:

- 1 Pck. Vanillesauce (ohne Kochen, für 300 ml Flüssigkeit)
- 200 ml Milch
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben
- Etwas Butter zum Braten
- FrISCHE Himbeeren



Zubereitung

Zuerst die Eierlikör-Vanillesauce zubereiten. Hierfür die Milch, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Vanillesaucenpulver in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einer cremigen Sauce verrühren. Sollte die Sauce etwas zu dickflüssig sein, einfach etwas Milch hinzugeben. Zur Seite stellen.

Für die French Toast etwas Fett in einer Pfanne erhitzen. Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eier in einer Schüssel verquirlen. Toastscheiben vollständig hineintunken und ca. 1 Minute vollsaugen lassen. Dann von beiden Seiten in der Butter goldbraun braten.

Auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Eierlikör-Vanillesauce und frischen Himbeeren servieren.

[Link zum Rezept: Blitzrezept - French Toast mit Eierlikör](#)