



Tipp

Als Winter-Variante eignen sich statt Caotina Original auch Caotina Blanc und statt Erdbeeren z. B. Orangenstücke oder Mandarinschnitze.



French Toasts als warmes Abendessen oder zum Brunch servieren.

Caotina® French Toasts



Für 4 Personen



Zubereiten
30 Minuten

Du brauchst ...

- Brot**
 1 dl Milch
 3 EL Caotina Original Pulver ⁽¹⁾
 2 Eier
 2 Prisen Salz
 8 kleine Brot- oder Zopfscheiben vom Vortag
 2 EL Butter
- Topping**
 2 EL Crème fraîche
 2 EL Caotina Original Pulver ⁽²⁾
 einige Erdbeeren, je nach Grösse halbiert oder geviertelt

So einfach geht's:

Brot

- ♥ Milch, Caotina Original⁽¹⁾, Eier und Salz in einer weiten Form gut verrühren.
- ♥ Brotscheiben begeben, wenden, etwa 10 Min. ziehen lassen.
- ♥ Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Brotscheiben portionenweise begeben, bei kleiner Hitze beidseitig je 2–3 Min. braten.

Topping

- ♥ French Toasts anrichten, mit Crème fraîche garnieren, mit Caotina Original⁽²⁾ bestäuben und mit Erdbeeren verzieren.

♥ Ob als leckeres Zvieri oder süsses Znacht, die Caotina French Toasts passen einfach immer 😊