

FRENCH TOAST MIT SPECK UND ÄPFELN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 350 g** Zopf- oder Toastbrot in grossen Würfeln
- 6** Eier
- 2,5 dl** Milch
- 1 TL** Zucker
- 1 Prise** Salz
- Zimt nach Belieben
- 1 TL** Zucker zum Bestreuen
- Butter
- 10** Tranchen Bratspeck
- 2** Pink Ladys
- 1 TL** Honig
- Ahornsirup nach Belieben

Rita Angleone



**ZUM GLÜCK
GIBT'S**



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Brot in grosse Würfel schneiden. Für den Guss alle Zutaten mit Zimt in einer Schüssel gut mischen. Brotwürfel dazugeben, mit dem Guss mischen.
2. Zopf-Guss-Masse in eine gefettete Backform geben, mit Zucker bestreuen, auf der zweitobersten Rille des auf 200 Grad Heissluft vorgeheizten Ofens 15 Minuten goldbraun backen.
3. Für das Topping den Speck anbraten, Äpfel in Würfel schneiden.
4. French Toast mit Äpfeln und Speck anrichten und mit Honig und Ahornsirup beträufeln.