



French-Toast mit Karamell-Pflaumen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Zutaten für die French-Toast:

- **3 B:PURE Frühstücksbrotchen**
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 1 TL Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Muskatnuss
- 2 EL Butter

Zutaten für die Karamell-Pflaumen:

- 300 g Pflaumen
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt



ZUBEREITUNG:

1. Die B:PURE Frühstücksbrötchen nach Packungsanweisung aufbacken.
2. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, vierteln und entkernen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Pflaumen zugeben und unter Rühren etwas andünsten. Den Zucker über die Früchte streuen und karamellisieren lassen. Nun etwas Zimt hinzugeben und anschließend beiseitestellen. Wichtig: Die Früchte sollten nicht zerfallen.
4. Sobald die Brötchen fertig gebacken sind, jedes Brötchen in jeweils 3 Scheiben schneiden. Die Eier mit Milch, Zimt, Vanillezucker, Muskatnuss vermischen. Nun die Brötchenscheiben darin eintauchen und kurz ziehen lassen.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Scheiben goldbraun 2-3 Minuten braten.
6. Zum Schluss die Karamell-Pflaumen auf die French Toasts geben und nach Belieben mit Sahne servieren.

GUTEN APPETIT!