



Ölz Butter Brioche geschnitten

als French Toast mit Mascarpone



Zutaten

250 g Ölz Butter Brioche geschnitten
100 ml Schlagobers
3 mittlere Eier
20 g Kristallzucker

Für die Beeren:

100 ml Orangensaft
1 EL Honig
250 g Beeren

Für die Creme:

80 ml Schlagobers
150 g Mascarpone
40 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
Butter, Butterschmalz

Zubereitungszeit

35 min

1. Für die Beeren Orangensaft mit dem Honig verrühren. Beeren untermischen und kurz ziehen lassen.
2. Für die Creme Obers schlagen. Mascarpone mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Obers unterheben.
3. Obers, Eier und Zucker verschlagen. In einer beschichteten Pfanne je 1 EL Butter und Butterschmalz erhitzen. Ölz Butter Brioche Scheiben in der Eimischung wenden, in die Pfanne legen und beidseitig goldbraun braten. Toasts herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. French Toast mit den Beeren belegen und mit der Creme servieren.