



Herzhaften French Toast aus dem Backofen zubereiten



Zutaten

- 300 gramm Gouda Bockshornklee-Käse, in Scheiben geschnitten
- 14 scheiben altbackenes Weißbrot
- 1 glas Aprikosenkonfitüre oder Orangenmarmelade
- 100 gramm Butter
- 4 ei
- 250 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- salz und Pfeffer
- muskatnuss
- quicheform oder niedrige quadratische Kuchenform Ø 24 cm

Lust auf eine herzhafte Leckerei zum Brunch oder Mittagessen? Unser im Ofen gebackener French Toast mit Gouda-Bockshornklee-Käse ist eine köstliche Wahl. Mit Bockshornklee-Käse und Aprikosenmarmelade erhält dieser Klassiker der Hausmannskost eine leckere Abwandlung. Einfach zuzubereiten, aber sehr lecker.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2: Die Brotscheiben mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit dem Käse belegen.
- 3: Die Form extra dick einfetten. Schneiden Sie die Scheiben diagonal und legen Sie sie fliesenartig in die Form.
- 4: Die Eier mit der Milch, der Sahne, dem Pfeffer, dem Salz und der Muskatnuss verquirlen und diese Mischung über die Brotscheiben gießen.
- 5: Die restliche Butter in Klumpen darauf verteilen.
- 6: Das Gericht 30-35 Minuten in der Mitte des Ofens backen, bis es gar und hellbraun ist.

Sind Sie bereit, herzhaften French Toast aus dem Ofen zu machen?

Wussten Sie, dass Sie Gouda Bockshornkleekäse durch Gouda natur oder jungen Ziegenkäse ersetzen können, um ein anderes Geschmackserlebnis zu erhalten? Und wenn Muskatnuss nicht Ihr Lieblingsgewürz ist, versuchen Sie es doch einmal mit Zimtpulver. Bestellen Sie die nötigen Zutaten in unserem Online-Shop und zaubern Sie diese herzhaften Ofen-French-Toasts innerhalb von 50 Minuten zu einer unvergesslichen Mahlzeit!