

Gefüllter French Toast

- 4 Scheiben Vollkorntoast
- 2 Pfirsiche
- 2 Eier
- 2 EL Milch
- 1 TL Vanille-Aroma
- $\frac{1}{2}$ Becher Ricotta
- 3 TL Honig
- gehobelte Mandeln
- Ahornsirup oder Honig

Zubereitung

Einen Pfirsich in dünne Scheiben schneiden, den anderen fein würfeln. Den Honig verflüssigen und mit dem Ricotta verrühren, die Pfirsichwürfel unterheben.

Eier, Milch und Vanille-Aroma verquirlen.

Zwei Toastscheiben mit der Käsemasse bestreichen, dann jeweils mit einem Toast bedecken.

Die Eiermasse in ein flaches Gefäß füllen

und die "Sandwiches" darin von beiden Seiten tränken.

Die French Toasts dann in einer beschichteten Pfanne erst von der einen Seite anbraten, währenddessen die zweite Seite mit den Mandelblättchen bestreuen. Dann wenden und die zweite Seite anbraten.

Vor dem Servieren die mit Mandelblättchen bestreute Seite mit den Pfirsichscheiben garnieren und mit dem Sirup oder Honig übergießen.