



Bregenz 2014

## **Pain-perdu**

mit Vollkornbrot

### **Arbeitsmaterial:**

Kochtopf, Pfanne, Backblech, Schneebesen

### **Rezept für 8 Personen:**

1/4 L Milch

etwas Zimt und 1 Stange Vanille (oder Bourbon Pulver)

2 EL Honig und 4 Eier

8 Scheiben Vollkornbrot

Butter zum Anbraten

Die Milch mit der Vanillestange und dem Zucker kurz aufkochen und ohne weitere Hitze ziehen lassen. Die Vanille aufschneiden und abschaben. Eier mit dem Schneebesen etwas aufschlagen und mit dem Honig zur Milch geben. Das Brot in die Mischung eintauchen, damit es Flüssigkeit aufsaugen kann. Butter in der Pfanne heiß werden lassen und die Brote von beiden Seiten anbraten. Sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C noch 10 Min. weiterbacken.

Dazu gebratene Apfelscheiben, abgelöscht mit Holundersirup und karamelisierten Walnüssen

Und einen Klacks Sahnejoghurt.

**Das Pain-perdu kann auch salzig gewürzt werden,**

dazu dann Apfel-Chutney!

(Gabi Erne, inspiriert von TainéGuedes)