

FRENCH TOAST BITES MIT CHEESECAKE DIP / STERN TV REZEPT



Aus Toastbrot kannst du tolle French Toast Bites oder Sticks zubereiten, die du als Snack zwischendurch, zum Mitnehmen zur Arbeit oder in die Schule oder auch als tolle Snackidee für Geburtstage und Partys zubereiten kannst. Diese Abwandlung des typischen French Toasts kann entweder in der Pfanne oder sogar ganz einfach im Ofen zubereitet werden. Weil jeder Käsekuchen und Cheesecakes so sehr liebt, bereite ich dazu einen einfachen, nach Käsekuchenmasse schmeckenden Dip her.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

FRENCH TOAST BITES VORBEREITEN

Schneide die Toastrinde ab (diese kann dann zu Croutons, Semmelmehl, etc. verarbeitet werden). Schneide die Toastscheiben in Stangen oder Würfel.



Du kannst helles Toastbrot oder auch Vollkorn verwenden.

FRENCH TOAST:

- 8** Scheiben Toast
- 3 EL** Butter
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Zimt

CHEESECAKE DIP:

- 250 g** Quark
- 60 g** Puderzucker
- 200 g** Schmand
- 50 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)

ZUBEREITUNG IM OFEN

Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor.

Schmilz die Butter, lege die Toastwürfel / Toaststangen auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und beträufele sie mit der Butter und streue Zucker und Zimt darüber. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 15 Minuten.

ZUBEREITUNG IN DER PFANNE

Schmilz die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne und lege die Toaststangen / -würfel hinein und wende sie direkt in der Butter, damit sie vollständig benetzt sind. Streue Zucker und Zimt darüber und backe sie darin von jeder Seite etwa 3-4 Minuten.

CHEESECAKE DIP

Verrühre alle Zutaten klümpchenfrei miteinander.

SERVIEREN

Serviere die French Toast Bites noch warm mit dem cremigen Dip. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!