



接骨木花梨配法式吐司

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
份	4

福策尔施尼登、“穷人骑士”、法式吐司、失色面包——几乎每个国家都有自己版本的这道菜，最初是为了让陈面包焕发新生而创造的。干面包吸饱了蛋奶液，内部变得嫩滑湿润，外部略带酥脆。

接骨木梨

- 2 大汤匙 黄油
- 500 g 硬梨, 去皮, 切瓣
- 4 大汤匙 接骨木果冻
- 1 大汤匙 水
- 1 八角
- 1 少量的 肉桂粉

法式吐司

- 300 毫升 牛奶
- 2 鸡蛋
- 2 撮 盐
- 400 g 隔夜面包, 切片
- 2 大汤匙 澄清黄油
- 80 g 糖
- 2 茶匙 肉桂粉

接骨木梨





在中火（5-6档）下将黄油在锅中融化。加入梨子，稍微翻炒。加入接骨木果冻、水、八角和肉桂，然后盖上盖子，用小火（3-4档）煮约10分钟。开盖，并在中火（5-6档）上稍微收浓汤汁。盖上锅盖备用。

法式吐司

在浅盘中将牛奶、鸡蛋和盐一起搅拌均匀。分批加入面包片，浸泡约3分钟，翻面后再浸泡3分钟。在不粘煎锅中用中高火（6-7档）加热一些澄清黄油。分批煎炸切片，每面大约煎3分钟，直至金黄色。将糖和肉桂在一个平盘上混合，趁热将法式吐司裹上肉桂糖，然后搭配接骨木梨一起食用。

小费

用时令水果蜜饯或果酱代替接骨木梨。

浸泡混合物可以根据个人喜好调味，例如添加橙皮、肉桂、香草、姜饼香料，甚至可以加入一点胡椒。

法式吐司也可以做成咸味的：不用裹上肉桂糖，而是撒上细擦芝士，并搭配沙拉一起食用。

配件

不粘煎锅（28厘米 \varnothing ）

带盖平底锅（直径16厘米）

附加信息

创建时间 07.04.2026

