Fransk toast med hyldeblomstpærer

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	15 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Portioner	4

Fotzelschnitten, "Arme Ritter", French toast, pain perdu – næsten alle lande har deres egen version af denne ret, som oprindeligt blev skabt for at give gammelt brød nyt liv. Det tørre brød absorberer ægge- og mælkeblandingen, bliver mørt og saftigt indeni og let sprødt udenpå.

Hyldebærpærer

2 spsk smør

500 g faste pærer, skrællet, i både

4 spsk hyldebærgelé

1 spsk vand

1 stjerneanis

1 knivspids af kanel

Fransk toast

300 ml mælk

2 æg

2 knivspidser salt

400 g daggammelt brød, i skiver

2 spsk klaret smør

80 g sukker

2 tsk kanel

Hyldebær-pærer

Smelt smør i en pande ved middel varme (niveau 5-6). Tilsæt pærerne og sautér kort. Tilsæt hyldebærgelé, vand, stjerneanis og kanel, dæk derefter til og lad det simre ved lav varme (niveau 3-4) i cirka 10 minutter. Fjern låget, og reducer væsken lidt over middelvarme (trin 5-6). Dæk pærerne til, og stil dem til side.

Fransk toast

Pisk mælk, æg og salt sammen i en lav skål. Tilføj brødskiverne i portioner og lad dem trække i cirka 3 minutter, vend dem og lad dem trække i yderligere 3 minutter. Varm lidt klaret smør op i en slip-let stegepande ved middel til høj varme (niveau 6-7). Steg skiverne på begge sider i hold i cirka 3 minutter på hver side, indtil de er gyldenbrune. Bland sukker og kanel på en flad tallerken, vend for at dække French toast i kanelsukker, mens det stadig er varmt, og server med hyldebærpærer.

Tips

I stedet for hyldebær-pære, server sæsonens frugtkompot eller marmelade.

Blandingen til iblødsætning kan smages til efter ønske, for eksempel med appelsinskal, kanel, vanilje, peberkageskrydderi eller endda et strejf af peber.

Fransk toast kan også tilberedes som en salt ret: i stedet for at dække den med kanel og sukker, kan du drysse den med fintrevet ost og servere den med en salat.

Tilbehør

Non-stick stegepande (28 cm ø)

Gryde med låg (16 cm ø)

Yderligere oplysninger

Oprettet den	07.04.2026