



VERBENA-FRENCH-TOAST

Exklusives Rezept mit Sirocco Verbena Bio-Tee
Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN:

3 dl	Milch
2 Sachet	Sirocco Verbena
2	Eier
1 Päckli	Vanillezucker
2 Prisen	Salz
8 Scheiben	Altbrötchen (ca. 2-3 Tage alt)
300 g	Rhabarber
1	Vanilleschote
2 EL	Zucker
2 EL	Bratbutter
4 EL	Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

Guss:

Milch aufkochen, Verbena Beutel beugeben und Milch auskühlen lassen. Verbena Beutel entfernen und gut ausdrücken. Eier, Vanillezucker und Salz unter die Milch rühren. Brötchen in eine tiefe Form legen, Guss darübergiessen. Brötchen im Guss ca. 30 Min. ziehen lassen, dabei mind. zweimal wenden.

Kompott:

Rhabarber in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und Samen

auskratzen. Rhabarber, Vanillesamen und -schote und Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. köcheln. Kompott etwas abkühlen.

French Toast:

Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Brötchen portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. goldbraun braten. French-Toast mit Rhabarber-Kompott und Ahornsirup anrichten.

Exklusiver Sirocco-Tipp: French-Toasts mit 2 EL gerösteten Mandelblättchen anrichten.

Hinweis: wird sehr altes, hartes Brot verwendet, muss das Brot länger eingeweicht werden.

Zubereitungszeit: 30 Min. / Ziehen lassen 30 Min

Viel Spass beim Geniessen!

