



nutella® French Toast mit Cranberrys

Kuchen / Mini-Kuchen | Frühstück | Vormittag | World nutella® Day

 | 40 minutes  | 

Für 15 portionen

225 gr nutella®

15 Scheiben französische

Brioche, 2 Finger dick

250 g frische Cranberrys

40 g Butter

2 Eier

120 ml Milch

nutella® French Toast mit Cranberrys



1. In einer Schüssel die Eier und die Milch zu einer Creme verquirlen.
2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.



3. Eine Brioche Scheibe etwa 30 Sekunden lang in die Mischung tauchen. Dann umdrehen und weitere 30 Sekunden warten.



4. Die Brioche Scheibe aus der Mischung nehmen und in der Pfanne mit etwas Butter ausbacken.

5. Die Brioche Scheiben backen, bis sie gut geröstet sind, und dann herausnehmen.

ANRICHTEN



1. Den French Toast noch heiß mit den Cranberrys und nutella® als Topping servieren.