Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



OEUF AU PLAT À MA FAÇON (SPIEGELEI AUF MEINE ART)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN.

Was ist das?
Ein deutsches Frühstück ? NEIN….

Ein süße Version von den bekannten „oeufs au plat“ (Spiegeleier).

Zum Thema Kinder könnte diese Nachspeise auch gut passen. Ich hoffe es kann sie überraschen und so ihre Kuriosität kizteln.

Das Spiegelei besteht aus Aprikosen und Joghurt, und statt Brot gibt es Brioche.

Ich wollte ein besonderes Dessert zubereiten mit frischen Aprikosen, und das Stichwort war : Hauptsache **lustig**.

Zutaten für 6 Kinder:

6 Aprikosen, 3 Joghurt (200 gr), 1/2 Vanilleschote, 80 gr + 60 gr Zucker, 200 ml Wasser, 3 Scheiben Brioche.

1- Die Aprikosen halbieren und entsteinen. 80 gr Zucker in das Wasser geben und dazu noch den Vanillenmark. Das Ganze erhitzen um einen Sirup zu kochen.

2- Die Scheiben Brioche in Stücken schneiden.

3- Wenn der Sirup kocht, die Aprikosen hinein geben und 5 Minuten pochieren.

4- Den Joghurt und 60 gr Zucker zusammen rühren und auf einen Teller ein großes Fleck gießen. Dann die pochierten Aprikosen in der Mitte und die Scheiben Brioche an der Seite.

ungefähr so :

Lecker, schnell und einfach : un oeuf au plat à ma façon.

Das kann doch jedes Kind ! Oder?

Ich hoffe es hat euch amüsiert.

Bis bald und bon goûter.

à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de