Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PAIN PERDU

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 12 MIN.

Diese Woche war ich wegen einer Erkrankung nur zu Hause geblieben und hatte nicht so viel Lust zu kochen. Ich weiß nicht, wie es bei euch aussieht, aber, wenn man richtig krank ist, könnte man sich nur von Frühstück ernähren....

Bei mir gab es also öfter einfache Speisen (Haferflocken, Brei und Co). Da ich noch einen Rest Brioche im TK hatte, habe ich mir dieses leckere **Pain perdu** gemacht! Sooo lecker!

Leicht süß, ein bisschen sauer und schön nussig mit den Pistazien. Nächstes Mal werde ich es auch mal mit Haselnüssen probieren □□

Nur noch als kleine Erinnerung: ich mag frische Brioche zum Frühstück, deswegen bereite ich sie immer im Vorrat und friere sie ein: hier ist alles erklärt!

Und jetzt geht es schnell zu meinem kleinen Pain perdu Rezept mit Pflaumen und Pistazien....

Zutaten für Pain perdu für 2 Personen:

1 Rest Brioche (genug, um 4-5 große Scheiben zu schneiden)
200 g entkernte Pflaumen, 20 bis max 30 g feiner Rohrzucker, 20 – 30 g Butter, 1 Prise Salz.

1 Ei, 200 ml Milch, 2-3 EL fein gehackte Pistazien.

1- Die Brioche auftauen lassen und in schönen Scheiben schneiden...

2- In einer Pfanne der Zucker mit etwas Butter als Karamell schmelzen lassen, eine Prise Salz dazu geben. Die Pflaumen vierteln und mit in der Pfanne geben.... Köcheln, bis ein leckeres Kompott entsteht.

3- In einem tiefen Teller die Milch mit dem Ei mischen. Darin die Brioche Scheiben wälzen und mit Pistazien bestreuen.

Nur noch die Scheiben in der Pfanne von beiden Seiten schön Gold anbraten.

Et voilà !

Das perfektes Frühstück ist bereit ! Bon Appétit

BISOUS

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