Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

# Herzhaften French Toast aus dem Backofen zubereiten

### Zutaten

- 300 gramm Gouda Bockshornklee-Käse, in Scheiben geschnitten
- 14 scheiben altbackenes Weißbrot
- 1 glas Aprikosenkonfitüre oder Orangenmarmelade
- 100 gramm Butter
- 4 ei
- 250 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- salz und Pfeffer
- muskatnuss
- quicheform oder niedrige quadratische Kuchenform ∅ 24 cm

## Vorbereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brotscheiben mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den Käse darauf legen. Die Form extra dick einfetten. Die Scheiben diagonal durchschneiden und fliesenförmig in die Form legen. Die Eier mit der Milch, der Sahne, dem Pfeffer, dem Salz und der Muskatnuss verquirlen und diese Mischung über die Brotscheiben gießen. Die restliche Butter in Klumpen darauf verteilen. Das Gericht 30-35 Minuten in der Mitte des Ofens backen, bis es gar und hellbraun ist.

TIPPS  Gouda Bockshornkleekäse kann durch Gouda natur oder jungen Ziegenkäse ersetzt werden.
Anstelle von Muskatnuss eine Prise Zimtpulver nehmen.