

Rosafarbene Arme Ritter mit Pink Cheese



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30 min.
Backzeit : 5-10 min.

Zutaten

- 200 g geriebener Pink Queen Cheese oder Pink à Racler Käse
- 4 dicke Scheiben Brioche-Brot
- 25 cl Vollmilch
- 3 ganze Eier
- 40 g Kristallzucker
- 50 g Isigny-Halbsalzbutter
- 120 g frische Himbeeren
- 1 Bund Minibasilikum

Zubereitungsschritte

Die Briochescheiben zuvor 24 Stunden trocknen lassen.

1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und kräftig mit dem Zucker verquirlen.



2. Die Milch hinzufügen und weiter kräftig verquirlen.
3. Kurz vor dem Servieren die Brioche-Scheiben 3 bis 4 Minuten in der Milch einweichen.
4. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Sobald sie leicht bräunt, die zuvor abgetropften Brioche-Scheiben auf jeder Seite 3 Minuten goldbraun braten.
5. Die goldbraun gebackenen Scheiben auf Tellern anrichten und großzügig mit geriebenem Pink Queen Cheese oder Pink à Racler bestreuen. Die Himbeeren darauf verteilen und mit einigen Minibasilikumblättern dekorieren.
6. Das Gericht warm servieren.

? **Tipps und Tricks:** Für Abwechslung sorgen verschiedene Früchte: Erdbeeren, Kirschen, Schwarze Johannisbeeren und andere Beerenfrüchte.