

Arme Ritter (François Perret)

Ingrédients

- 1 Brioche
- 140g frische Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 90g Eigelb (ca. 5 Eigelb)
- 58g Rohrzucker
- 400g Schlagsahne mit 33% Fettgehalt

Préparation

1. Hier ist das Rezept für das perfekte Frühstück, das Rezept von François Perret für den armen Ritter im Ritz.
2. Das Rezept ist ganz einfach, Sie können es mit einem hausgemachten Brioche (das Rezept von François Perret finden Sie hier, aber Sie können das Rezept Ihrer Wahl verwenden) oder im Laden/Bäckerei gekaufte Brioche zubereiten.
3. Zum Genießen: Ahornsirup, Früchte, Schokoladenaufstriche.
4. lassen Sie Ihrer Naschkatze freien Lauf Zubereitungszeit: 20 Minuten Für ein Brioche von ca.
5. Eigelb (ca.
6. Sie möchten.
7. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, um sie schaumig zu schlagen.
8. Fügen Sie dann die Sahne und die infundierte Milch hinzu.
9. Schneiden Sie die Brioche in Scheiben von 1,5 bis 2cm Dicke.
10. Tauchen Sie die Scheiben in die Mischung, um sie gut einzuweichen, und lassen Sie sie dann abtropfen.
11. Erhitzen Sie etwas Butter und Zucker in einer Pfanne, und wenn die Mischung karamellisiert ist, grillen/karamellisieren Sie die Brioche-Scheiben auf jeder Seite.
12. Legen Sie die Scheiben auf ein mit Backpapier bedecktes Blech und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 3 Minuten.
13. Genießen Sie sie heiß, und vor allem lassen Sie es sich schmecken!