

## French Toast Auflauf

### Zutaten:

- 150g (Vollkorn-)Toast
- 2 Eier
- 100ml Rama Cremefine
- 100ml 1,5% Milch oder Pflanzenmilch
- optional: Zitronen- bzw. Vanille-Aroma
- 1 EL Honig (evtl. mehr)
- Topping: Je nach Gusto, z. B. Banane, einen Schokoriegel, 2 Butterkekse, Mandelblätter,
- Z(X)ucker zum bestreuen



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die beiden Eier mit Aromen, Milch und Rama Cremefine mit dem Schneebesen in einer Rührschüssel verquirlen. Den Honig hinzugeben und verrühren.
3. Den Toast ein paar Minuten mit der Masse aufsaugen lassen.
4. In eine (gefettete) Ofenform geben und mit der restlichen Creme begießen.
5. Nach Belieben um Topping ergänzen.
6. Den Auflauf für 30-35min im Backofen backen. Damit er nicht zu dunkel wird, nach 10 min mit Alufolie abdecken.
7. Optional nachdem abkühlen und mit Z(X)ucker bestreuen.

Bon Appetit.

