

# Briochettoast mit Himbeeren und Topfen

**Kategorien:** Aufläufe, Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Obstküche, Ofengerichte, Snacks, Süße Hauptgerichte, Überbacken, Vegetarisch

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

8 Scheiben Butterbrioche  
500 g Himbeeren  
200 g Topfen  
2 Eier  
2 EL Staubzucker  
2 KL Maisstärke  
2 KL Briochettoast mit Himbeeren und Topfen Vanillezucker  
2 Schuss Rum

## Zubereitung

Das Backrohr auf 220 °C vorheizen.  
Die Briochescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.  
Die Himbeeren darauf dicht auflegen.  
Den Topfen mit Ei, Staubzucker, Maisstärke, Vanillezucker sowie Rum glatt rühren und die Masse auf die Himbeeren auftragen.  
Das Backblech ins heiße Backrohr schieben und die Toasts goldbraun überbacken.

Tip: Hierzu passen am besten Kaffee, oder edelsüße Weine.