Briochetoast 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 Briochetoast 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.