Honig-Toast mit Eis und Schokosauce

Toast ist langweilig? Bei diesem Rezept bestimmt nicht! Der Honig-Toast mit Eis und Schokosauce ist die Krönung jeden Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

3 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Butter
2 EL	Kristallzucker
1 Prise	Zimt
2 Kugeln	Vanilleeis
Nach Belieben	Honig
Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoladensauce (und Schokoladensirup)

Zubereitung

1. Für den Honig-Toast mit Eis und Schokolade zuerst den Ofen auf 150 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Den Toast in 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit einem Messer aus jeder Toastscheibe ein Viereck schneiden, 1 bis 2 Zentimeter Rand stehen lassen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die ausgehöhlten Scheiben jeweils mit etwas Butter bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen, nach Belieben jeweils drei Stück bündig aufeinanderstapeln oder einzeln lassen und in die Form setzen.

3. Die ausgeschnittenen Vierecke in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Restliche zerlassene Butter darüber verteilen. Zimt und Zucker zufügen und alles gut vermengen. Die Brotwürfel neben den aufgestapelten Scheiben in der Auflaufform verteilen. Rund 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.

4. Unterdessen das Schlagobers steif schlagen. Die aufgestapelten oder einzelnen Scheiben auf Desserttellern platzieren. Die Brotwürfel im Inneren verteilen. Den Honig leicht erwärmen und gleichmäßig über Scheiben und Würfel gießen. Ein bis zwei Kugeln Vanilleeis auf jede Portion setzen, nach Belieben noch etwas Honig darüber geben. Mit Zimt bestreuen. Teller und Dessert mit Schlagobers, Schokochips und Schokosauce verzieren.

Tipp

Den Honig-Toast mit Eis und Schokosauce kann man mit jedem beliebigen Brot zubereiten. Besonders fein schmeckt es mit Brioche.