

French-Stollen

Das süße Rezept von dem French-Stollen ist ideal, um weihnachtliche Stollen-Reste zu verwerten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

Für den Stollen

Nach Belieben	Stollen (am besten ältere Reste)
2 Stk.	Eier
100 ml	Milch
0.25 TL	Vanillezucker (optional)
1 Prise	Zimt
Nach Belieben	Butter (zum Braten)

Zum Wälzen

Nach Belieben	Zucker & Zimt
---------------	---------------

Für die Kirschen

1 Glas	Kirschen
2 TL	Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
Nach Belieben	Wasser (oder Milch)

Zubereitung

1. Für den **French-Stollen** die Kirschen mit dem Saft aus dem Glas in einen Topf geben. Wer möchte, kann noch winterliche Aromen hinzufügen.

2. Dann die Speisestärke (oder das Vanillepuddingpulver) mit ca. 1-2 TL Wasser oder Milch zu einer glatten dicklichen Sauce verrühren.
3. Nun die Kirschen auf dem Herd nur leicht zum Köcheln bringen.
4. Jetzt die Sauce hinzufügen und nur so lange leicht köcheln lassen, bis sie angedickt ist. Hinterher den fertigen Kompott bis zum Verzehr warmhalten.
5. Danach den Stollen (vorzugsweise Stollen-Reste, die schon etwas älter sind) in fingerdicke Scheiben schneiden.
6. Als nächstes die Eier mit dem Vanillezucker (optional), dem Zimt und der Milch mit einer Gabel zu einer glatten Sauce verschlagen.
7. Dann schon mal einen Teller mit etwas Zucker und Zimt zum Wälzen vorbereiten.
8. Nun ein Stück Butter in einer beschichteten Pfanne auslassen.
9. Jetzt wie bei einem French-Toast den Stollen kurz in dem Milch-Gemisch einweichen und anschließend etwas abtropfen lassen.
10. Danach den Stollen in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
11. Hinterher den Stollen nach belieben in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen und dann gleich zusammen mit dem Kompott servieren. Die Zutaten reichen für ca. 6 große Scheiben French-Stollen.

Tipp

Zu dem French-Stollen passt hervorragend eine Vanillesauce.